

Kokos - Taler 1

Zutaten für: 60 Portionen

200	Gramm	Mehl
2		Eigelb
100	Gramm	Zucker
100	Gramm	Butterschmalz
100	Gramm	Kokosflocken
1	Teel.	Ingwer; gemahlen
1	Spur	Salz
		Kandierte Fruechte

Anleitung:

Mehl auf die Arbeitsflaeche sieben, eine Mulde Eindruecken, Zucker und Eigelb hineingeben. Kaltes Butterschmalz in Floeckchen aufs Mehl Setzen. Alles zu einem geschmeidigen Teig Verkneten, dabei Kokosflocken, Ingwer und Salz einarbeiten. In Folie wickeln und ca. 30Minuten kalt stellen. Teig zu Rollen mit ca.3 cm Durchmesser formen, Davon ca. 1 cm dicke Scheiben abschneiden. Auf jede Scheibe kandierte Fruechte druecken. Plaetzchen auf ein gefettetes Blech legen und im Auf 175 GradC Vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten backen.

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann