

Apfel-Kokos-Rauten

etwa 75 Stück

Für das Backblech (40 x 30 cm):
etwas Fett

Streuselteig:

300 g Weizenmehl
1 1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
130 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
170 g weiche Butter
1 Ei (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Belag:

100 g getrocknete Apfelfringe
etwa 4 EL Calvados oder Apfelsaft
3 EL Apfelgelee
1/2 TL gemahlener Zimt
5 Eiweiß (Größe M)
300 g Kokosraspel
200 g Zucker
2 TL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Außerdem:

etwa 200 g dunkle Schokolade
2 TL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

1. Vorbereiten: Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 170°C

Heißluft: etwa 150°C

2. Streuselteig: Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln verarbeiten. Streusel auf dem Backblech verteilen und gleichmäßig zu einem Boden andrücken.

Blech auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben und den Boden vorbacken.

Backzeit: etwa 10 Min.

Boden auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.

3. Belag: Apfelfringe in sehr fein Stückchen schneiden und in Calvados oder Apfelsaft (am besten über Nacht) einweichen. Apfelgelee mit Zimt verrühren und auf den Boden streichen.

Eiweiß, Kokosraspeln, Zucker und Gustin in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in etwa 2 Min. zu einer einheitlichen Masse verarbeiten. Apfelwürfel unterheben und die Masse auf den Teig streichen.

Das Blech wieder in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 25 Min.

Gebäck auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen (am besten über Nacht).

4. Verzieren: Gebäck in kleine Rauten (etwa 4 x 3 cm) oder Dreiecke



schneiden. Schokolade mit Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und glatt rühren. Die Spitzen des Gebäcks in Schokolade tauchen und auf Backpapier fest werden lassen.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 6 g, Kh: 11 g, kJ: 442, kcal: 106