

Ingwer-Kokos-Stangen

Knetteigplätzchen mit frischem Ingwer

etwa 60 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

50 g Ingwer

225 g Weizenmehl

125 g Zucker

1 Pr. Salz

5 Tropfen Dr. Oetker Natürliches Zitronen-Aroma (aus RÖ.)

1 Ei (der Größe M)

125 g weiche Butter oder

Margarine

Außerdem:

etwa 50 g Kokosraspel

Zum Verzieren:

etwa 100 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter

1 TL Speiseöl

etwa 50 g kandierter Ingwer

1 Knetteig:

Ingwerstück schälen und fein reiben. Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in 2 gleich große Portionen teilen und jeweils zu etwa 30 cm langen Rollen formen. Rollen in Frischhaltefolie gewickelt etwa 1 Std. kalt stellen, bis sie fest sind. Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

- 2 Die Rollen in je 30 etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese jeweils zu Stangen formen und in Kokosraspeln wälzen. Auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: 13 - 15 Minuten



Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

3 Verzieren:

Kuvertüre grob zerkleinern und mit dem Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Kandierten Ingwer in feine Würfel schneiden. Die Plätzchen jeweils mit einer Ecke oder Seite in die Kuvertüre tauchen, die Unterseite abstreifen und auf Backpapier legen. Die eingetauchten Enden mit den Ingwerwürfeln bestreuen. Guss fest werden lassen.

