


Kokos-Schoko-Wirbel

Leckere Kekse mit saftigem Kokos und knackiger Kuvertüre

etwa 115 Stück

 gelingt leicht

 bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Knetteig:

350 g Weizenmehl
2 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver feinherb
Schokolade
150 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
1 Pr. Salz
250 g weiche Butter oder
Margarine
3 Eigelb (Größe M)

Kokos-Wirbel:

200 g Kokosraspel
100 g Puderzucker
1 Pr. Salz
½ Rö. Dr. Oetker Rum-Aroma
3 Eiweiß (Größe M)
½ Be. Dr. Oetker Crème double

Zum Verzieren:

150 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre

1 Knetteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig etwas flach drücken und in Folie gewickelt etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

2 Kokos-Wirbel:

Kokosraspel in eine Rührschüssel geben und mit den übrigen Zutaten gut verrühren.

3 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- ④ Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Quadrat (etwa 40 x 40 cm) ausrollen. Das Quadrat mit der Kokosmasse bestreichen und dann in 4 etwa 10 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen von der langen Seite her locker aufrollen (der Teig bricht dabei). Dann jede Rolle in etwa 1 cm breite Scheiben schneiden. Die Scheiben etwas zurechtdrücken, mit der Schnittfläche nach oben auf das Blech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Minuten

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

⑤ Verzieren:

Kuvertüre hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Kuvertüre mit einem Löffel über die Wirbel sprengen und fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen kann man das Gebäck etwa 3 Wochen aufbewahren.

