

# Kokoscreme

Dieses cremige Kokosdessert mit fruchtiger Füllung und knusprigen Cantuccini ist ganz einfach zubereitet und himmlisch lecker.

etwa 8 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Mürbeteig:

150 g Weizenmehl

½ gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

90 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

25 g weiche Butter oder Margarine

1 Ei (Größe M)

etwa 2 EL Wasser

100 g Dr. Oetker gesplitterte Mandeln

### Himbeerpüree:

200 g tiefgekühlte Himbeeren

50 g Zucker

15 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

### Kokoscreme:

50 g Kokosraspel

400 ml Kokosmilch

50 g Zucker

3 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

200 g kalte Schlagsahne

## Wie mache ich ein leckeres Dessert mit Kokoscreme?:

### ① Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### ② Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, bis auf Mandeln, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zu einem Teig verarbeiten. Zum Schluss die Mandeln unterkneten. Den Teig halbieren und jede Hälfte auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer etwa 30 cm langen Rolle formen. Die Rollen mit Abstand auf das Blech legen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 20 Min.**



- Die Gebäckstangen mit dem Backpapier auf die Arbeitsfläche oder ein Brett ziehen und etwa 25 Min. abkühlen lassen.
- Jede Stange mit einem scharfen Messer schräg in 1,5 cm breite Scheiben schneiden. Die Scheiben mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und fertig backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 10 Min.**

Die Cantuccini mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

#### 5 Himbeerfüllung zubereiten:

Himbeeren auftauen lassen. Himbeeren erst mit dem Zucker in einem Topf verrühren, dann mit Gustin mit einem Schneebesen verrühren. Unter Rühren aufkochen und erkalten lassen.

#### 6 Kokoscreme zubereiten:

Kokosraspel in einer beschichteten Pfanne goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Kokosmilch, Zucker und Sahnesteif in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen verrühren. Sahne steif schlagen. Sahne und Kokosraspeln unter die Kokosmilch heben.

- Etwa 3/4 der Cantuccini zerbröseln und auf Dessertgläser verteilen. Himbeerpüree gleichmäßig daraufgeben. Kokoscreme darübergeben und mit den restlichen Cantuccini verzieren. Bis zum Servieren kalt stellen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Cantuccini können auch einige Tage im Voraus zubereitet werden. Dann in gut schließenden Dosen aufbewahren.
- Noch schneller geht es, wenn fertige Cantuccini (Handelsware) genommen werden.

