

# Kokoskipferl

Bunte Kipferl für die besinnliche Weihnachtszeit.

etwa 70 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Mürbeteig:

200 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Eier (Größe M)  
125 g weiche Butter oder  
Margarine  
50 g Kokosraspel

### Zum Verzieren:

etwa 75 g Dr. Oetker Kuvertüre  
Weiß  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe  
, rot und grün  
4 EL Kokosraspel

## Wie backe ich Kokoskipferl?:

### 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 Mürbeteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig anschließend auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten.

- 3 Aus dem Teig bleistiftdicke Rollen formen, in 4-5 cm lange Stücke schneiden, die Enden etwas dünner rollen und zu Hörnchen geformt (Abb. 1) auf das Backblech legen. Backen.



**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 10 Min.**

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

#### 4 Verzieren:

Kuvertüre hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Einige Tropfen Speisefarbe (rot oder grün) mit ein paar Tropfen Wasser jeweils in einem Schälchen verrühren. Pro Farbe 2 EL Kokosraspel so lange unterrühren, bis die Farbe gleichmäßig verteilt ist. Die Kipferl mit den Enden in die Kuvertüre tauchen, am Schüsselrand etwas abstreifen und sofort in die Kokosraspel tauchen. Kuvertüre auf dem Backpapier fest werden lassen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Sollte der Teig kleben, stellen Sie ihn in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt.
- In gut schließenden Dosen kann man die Kipferl etwa 3 Wochen aufbewahren.