

Rote Kokos-Quadrate

Weihnachtliche Plätzchen mit Kokosraspeln

etwa 60



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

300 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

150 g Zucker

75 g Schlagsahne

75 g weiche Butter oder

Margarine

Füllung:

2 Btl. Hibiskustee

125 ml kochendes Wasser

50 g Kokosraspel

3 EL Zucker

Guss:

100 g Puderzucker

2 EL Hibiskustee

1 Vorbereiten:

Backofen vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Für die Füllung Teebeutel mit dem kochenden Wasser übergießen. Nach 10 Min. Beutel entfernen. Kokosraspel mit 8 Esslöffeln Tee und Zucker verrühren.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Knetteig:

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.



- ③ Teig halbieren, dünn auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu 3 Quadraten ausrollen (etwa 15 x 15 cm). 2 Quadrate mit etwas Kokosmasse bestreichen, übereinanderlegen, mit dem dritten Quadrat belegen, etwas festdrücken und mit einem scharfen Messer in kleine Quadrate schneiden. Die zweite Teighälfte ebenso verarbeiten. "Türmchen" auf das Backblech legen und in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Minuten

Plätzchen mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

④ **Guss:**

Puderzucker in eine Schale sieben, mit so viel Tee verrühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht und über die Gebäcke sprengeln.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Teigschichten auch in Dreiecke oder Rechtecke schneiden.

