

Schoko-Kokos-Plätzchen

Knackige Plätzchen zum Ausstechen mit Kokosraspeln.

etwa 80 Stück    gelingt leicht  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

50 g Zartbitterschokolade
250 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Kokosraspel
150 g brauner Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
6 Tropfen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma (aus Rö.)
1 Ei (Größe M)
125 g weiche Butter oder Margarine

Zum Verzieren:

50 g Zartbitterschokolade
25 g Kokosraspel

Zum Bestreichen:

etwa 3 EL Milch

1 Mürbeteig zubereiten:

Für den Teig die Schokolade sehr fein hacken. 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 in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen.

2 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen, beliebige Motive ausstechen und auf das Backblech legen. Plätzchen mit Milch bestreichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 14 Min.

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



4 Verzieren:

Die Schokolade grob hacken und im Wasserbad bei mittlerer Hitze schmelzen. Schokolade in einen kleinen Gefrierbeutel geben, gut verschließen, eine kleine Ecke abschneiden. Die Plätzchen mit der Schokolade besprenkeln und mit Kokosraspeln bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn nur ein Backblech vorhanden ist, kann die zweite Hälfte der Schoko-Kokos-Plätzchen auf dem zugeschnittenen Backpapier vorbereitet werden. Dann einfach das Backpapier auf das Blech ziehen.
- Die Plätzchen können maximal 3 Wochen aufbewahrt werden.

