

Thermomix®: Kokoskipferl

Bunte Kipferl zu Weihnachten

etwa 70 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

200 g Weizenmehl und etwas mehr zum Bearbeiten

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Ei (der Größe M)

125 g weiche Butter oder Margarine, in Stücken

50 g Kokosraspel

Zum Verzieren:

etwa 75 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß, in Stücken

4 EL Kokosraspel

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe, rot und grün, einige Tropfen

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Knetteig:

Mehl, Backin, Zucker, Vanillin-Zucker, Ei, Butter oder Margarine und Kokosraspel in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 6** verrühren. Teig anschließend auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten.

3 Aus dem Teig Rollen (0,5 cm) formen, in 4-5 cm lange Stücke schneiden, die Enden etwas dünner rollen und zu Hörnchen geformt auf das Backblech legen. Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Minuten



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

④ Verzieren:

Kuvertüre in den Mixtopf geben. Erst **6 Sek./Stufe 8** fein hacken, dann **2 Min./50°C/Stufe 2** schmelzen. Kuvertüre in ein kleines Schälchen füllen. 2 EL Kokosraspel, einige Tropfen rote Speisefarbe und ein paar Tropfen Wasser in den Mixtopf geben und **30 Sek./Stufe 2** verrühren. Gefärbte Kokosraspel in ein Schälchen geben. Mixtopf spülen. 2 EL Kokosraspel, einige Tropfen grüne Speisefarbe und ein paar Tropfen Wasser in den Mixtopf geben und **30 Sek./Stufe 2** verrühren. Gefärbte Kokosraspel in ein Schälchen geben. 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.
- Sie möchten diese Rezepte mit der Guided-Cooking-Funktion auf Ihrem Thermomix® TM5 zubereiten? Auf Cookidoo® finden Sie die passende Rezept-Kollektion zum Heft! www.cookidoo.de

Gesamtzeit: 2 Std. 30 Min.

Hinweis: 2 Keks/Plätzchen -20 Winter -25 Weihnachten -30 kreativ -38 Kaffeeklatsch -47 alkoholfrei -52 Dr. Oetker

- Backen süß

Sie möchten diese Rezepte mit der Guided-Cooking-Funktion auf Ihrem Thermomix® TM5 zubereiten? Auf Cookidoo® finden Sie die passende Rezept-Kollektion zum Heft! <http://www.cookidoo.de>

