

Zitronen-Kokos-Plätzchen

Ausgestochene Plätzchen mit Zuckerguss und Kokosflocken.

etwa 100 Stück

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

50 g Kokosraspel

250 g Weizenmehl

½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Zitronenschale

1 Ei (Größe M)

150 g weiche Butter oder Margarine

Guss:

etwa 50 g Kokosraspel

120 g Puderzucker

etwa 2 EL Zitronensaft

1 Vorbereiten:

Für den Mürbeteig und zum Verzieren Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen. 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. 50 g Kokosraspel und übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Plätzchen, z. B. Herzen, Monde und Sterne ausstechen, auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.

Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.



3 Guss zubereiten:

Puderzucker sieben und mit Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Die Plätzchen mit Hilfe eines Backpinsels mit dem Guss bestreichen und übrige Kokosraspel auf den noch feuchten Guss streuen, dann fest werden lassen.

