Nah&Frisch

Fini´s Feinstes | Professional

Kokosecken

Kuchen & Gebäck | Brot&Gebäck | Kekse | Süße Gerichte | Vegetarisch | Weihnachten | Winter

ZUBEREITUNG

Backblech mit Backpapier auslegen. Backrohr auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
In einer Schüssel Butter, Staubzucker, Salz und Zitronenschale gut schaumig schlagen und die Eidotter langsam zugeben. Nach und nach Fini´s Feinstes Mehl sowie die 3 Eier beimengen und zu einem glatten Teig verrühren. Die Masse ca. 1 cm dick auf das vorbereitete Backblech streichen und im vorgeheizten Backrohr ca. 15-20 Min. backen. Danach dünn mit der glatt gerührten Ribiselmarmelade bestreichen.
Für den Belag das Eiklar steif schlagen. Langsam den Kristallzucker einrieseln lassen und weiter schlagen. Zum Schluss die Kokosflocken unterheben.
Die Kokosmasse auf dem Blechkuchen verteilen, glatt streichen und bei 160 °C Ober- und Unterhitze weitere 15 Min. backen (die Oberfläche sollte nicht zu dunkel werden). Ausgekühlt in Dreiecke schneiden und zuletzt in Schokoglasur tunken.

ZUTATEN

- 250 g weiche Butter
- 250 g Staubzucker
- 1 Prise Salz
- abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- 2 Eidotter
- 250 g Fini's Feinstes Weizenmehl glatt
- 3 Eier
- 100 g Ribiselmarmelade passiert
- 5 Eiklar
- 200 g Feinkristallzucker
- 200 g Kokosette
- dunkle Schokoglasur