

Weihnachtsbacken Rezepte

Kokoswürfel

Anzahl: 80 Stück

Gattung: Backen, Gebäck, Kokos, Weihnachten

FÜR DEN TEIG

150 g Weizenmehl	1	Eigelb
30 g Speisestärke	2 Tropfen	Butter-Vanille-Aroma (evtl. - mehr)
125 g Butter		
60 g Puderzucker		

FÜR DIE FÜLLUNG

100 g Früchte-Mix	25 g	Gehackte Pistazienkerne
100 g Geröstete Kokosraspel	2	Eier
75 g Marzipanrohmasse	1	Zitrone, abgeriebene Schale - von
125 g Zucker		

AUSSERDEM

175 g Puderzucker	5 Essl.	Zitronensaft
20 g Weiche Butter		

Teigzutaten verkneten, abgedeckt ca. 1 Std. kalt stellen. Füllungszutaten mischen. Die Hälfte des Teiges auf einem mit Backpapier belegtes Backblech 3- 4 mm dick zu einem Rechteck (ca. 20x26 cm) ausrollen. Füllung gleichmäßig darauf verstreichen.

Restlichen Teig genauso ausrollen. Kurz kalt stellen, umgedreht darauf legen. Andrücken, Papier abziehen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C 25-30 Min. backen. herausnehmen.

Restliche Zutaten verrühren, Kuchen damit bestreichen. Eventuell mit Kokosraspeln und zerstoßenen Silberperlen bestreuen. In ca. 2,5 x 2,5 cm große Würfel schneiden.