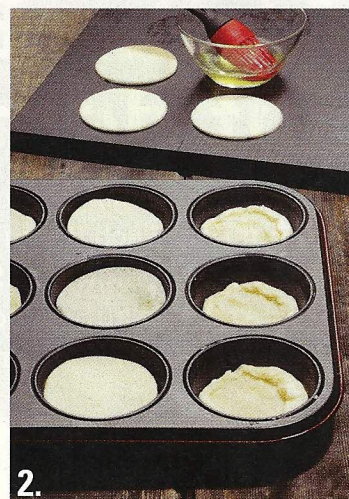


Schritt für Schritt



1.

Aus dem ausgewählten Teig je 8 Rondellen von je ca. 7 und 9 cm Ø ausstechen. Die kleineren Rondellen mit einer Gabel dicht einstechen.



2.

Kleine Teigondellen auf die Füllung legen. Ränder andrücken.



3.

Mit dem stumpfen Ende eines Holzstäbchens Linien im Abstand von ca. 1 cm rautenförmig einzeichnen.

Titelrezept

Kokosküchlein

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.
Backen: ca. 15 Min.
Für ein Muffins-Blech mit 12 Vertiefungen
von je ca. 7 cm Ø, davon 8 gefettet
ergibt 8 Stück

- 80 g Kokosraspel
- 5 Esslöffel Zucker
- 1 dl Wasser
- 2 Kardamomkapseln
- 1 Zimtstange
- 1 Ei, verknüpft
- 250 g Blätterteig
- 1 Eiweiss, verknüpft
- 1 Eigelb, verknüpft

1. Kokosraspeln und alle Zutaten bis
und mit Zimt in einer Pfanne mischen,
heiss werden lassen, Hitze reduzieren,
ca. 8 Min. rührbraten. Etwas abkühlen,
Kardamom und Zimt entfernen, Ei
daruntermischen.

2. Teig auf wenig Mehl ca. 2 mm dick
auswallen. Teigondellen ausstechen
(siehe Bild 1), grössere Teigondellen
in die vorbereitete Form hineinlegen,
mit einer Gabel dicht einstechen. Füllung
darauf verteilen, glatt streichen. Vor-
stehende Teigänder ringsum mit Eiweiss
bestreichen, bedecken (siehe Bild 2).
Kokosküchlein mit Eigelb bestreichen
und verzieren (siehe Bild 3).

Backen: ca. 15 Min. in der unteren
Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten
Ofens. Küchlein mit einem Messer vom
Rand lösen, herausnehmen, auf einem
Gitter etwas abkühlen, aus dem Blech
nehmen. Auskühlen.

Dazu passt: exotischer Fruchtsalat.

Tipp: Die Kokosküchlein schmecken
lauwarm am besten.

Pro Stück: 16 g Fett, 4 g Eiweiss,
18 g Kohlenhydrate, 968 kJ (231 kcal)