



Kokos-Eckchen

Profi-Rezept von Stollenbäcker Bernd Kütscher für die SWR-Sendung „Himmel un Erd“ mit Johann Lafer.

| | | |
|---------------------|-------|-----------------------------|
| <u>Teig:</u> | 540 g | Weizenmehl |
| | 1,5 | gestr. Teelöffel Backpulver |
| | 120 g | (Imker-)Honig |
| | 120 g | Zucker |
| | 2 | Päckchen Vanillezucker |
| | 3 | Eier |
| | 200 g | Butter |
| | 1 | gute Prise Salz |

Zucker, Honig und Butter verarbeiten. Mehl mit dem Backpulver mischen, hinzugeben und mit den übrigen Zutaten einen glatten Teig kneten. Eine Stunde kalt stellen und nochmals durcharbeiten. Den Teig auf Backblechgröße ausrollen und auf ein gebuttertes Backblech legen.

| | | |
|----------------------|-------|-------------------------|
| <u>Belag:</u> | 550 g | Marzipan-Rohmasse |
| | 7 EL | Aprikosenkonfitüre |
| | 7 EL | Weinbergs-Pfirsichlikör |

Zu einer geschmeidigen Masse verrühren, gleichmäßig auf den Teig streichen und mit **220 g Kokosraspeln** bestreuen. Bei 170 Grad C im vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten backen. Nach dem Backen auf dem Blech abkühlen lassen. Dann Quadrate schneiden und nochmals halbieren, so dass kleine Dreiecke entstehen.

| | | |
|-------------|-------|----------------------|
| Verzierung: | 200 g | Zartbitter-Kuvertüre |
| | 25 g | Kokosfett |

Auflösen und über die Eckchen spindeln.

→ Weitere Infos und Rezepte im Internet: www.stollenbaecker.de