

Kokos-Schneeflocken

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten + Auskühlzeit

Zutaten (für ca. 35 Stück):

160 g weiche MEGGLE Alpenbutter
150 g Zucker
1 Prise Salz
50 g Kokosmilchpulver
1 Ei, Gr. M
320 g Mehl
1 Eigelb, Gr. M
3 EL Kokosflocken
Puderzucker zum Bestäuben
Mehl für die Arbeitsfläche



Die weiche Butter mit dem Zucker und dem Salz in eine Schüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührgeräts schaumig aufschlagen. 1 Ei zugeben und unterrühren. Das Mehl und das Kokospulver mischen und nach und nach unterarbeiten, bis eine glatte Masse entsteht.

Den Teig zwischen zwei Lagen Backpapier etwa 5 mm dick ausrollen, auf ein Blech legen und etwa 30 Minuten kalt stellen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Eigelb mit 2 EL Wasser verrühren.

Das obere Backpapier entfernen, den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und das andere Backpapier entfernen. Mit einem Schneeflockenausstecher Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit dem verquirlten Ei bestreichen und mit Kokosflocken bestreuen. Für 10 Minuten in den Ofen geben und backen.

Die Flocken auf dem Blech abkühlen lassen und dann mit etwas Puderzucker bestäuben.