

# KOKOSECKEN



## ZUTATEN:

### für den Teig:

250 g Butter (weich)  
250 g Staubzucker  
1 Prise Salz  
2 Eidotter  
250 g Mehl (glatt)  
3 Eier

### für den Belag:

100 g Ribiselmarmelade (passiert)  
5 Eiklar  
200 g Feinkristallzucker  
200 g Kokosraspeln

### für die Schokoglasur:

100 g Kuvertüre  
2 EL Kokosfett



## ZUBEREITUNG:

- 1) Für den Teig in einer Schüssel Butter, Staubzucker und Salz gut schaumig schlagen und die Eidotter langsam hinzugeben.
- 2) Nach und nach Mehl und die ganzen Eier beimengen und zu einem glatten Teig verrühren. Die Masse ca. 1 cm dick auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backrohr ca. 10-15 Minuten backen. Danach dünn mit der glatt gerührten Ribiselmarmelade bestreichen.
- 3) 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-/Unterhitze) weitere 15 Minuten backen (die Oberfläche sollte nicht zu dunkel werden). Ausgekühlt in Dreiecke schneiden und je nach Lust zuletzt die Kokos-Ecken zuletzt in Schokoglasur tunken bzw. mit Schokolade dünn verzieren.