

KAKAOSPITZBUBEN MIT KOKOSCREME

Gebäck



ZUTATEN:

- 125g kalte Butter
- 200 g Mehl
- 50 gemahlene Mandeln
- 125 Puderzucker
- 4 EL Backkakao
- 1 Prise Salz
- 1 Ei

Für die Kokoscreme:

- 50 g Kokosraspeln
- 50 g Kokosöl
- 30 g gemahlene blanchierte Mandeln
- 80 g weiße Kuvertüre

ZUBEREITUNG

1. Die Butter in grobe Stückchen schneiden.
2. Mehl, Mandeln, Prise Salz, Backkakao und Puderzucker in eine Schüssel geben. Die Butter und das Ei hinzugeben und zuerst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten.
3. Anschließend den Teig in Klarsichtfolie wickeln und in etwa 30 Minuten kaltstellen.
4. Währenddessen die Kokoscreme zubereiten. Dafür Kokosöl in einem Topf schmelzen.

5. Kokosraspeln und die Mandeln fein mahlen und beides miteinander vermischen.
6. Nun das geschmolzene Kokosöl zu der Kokosmandelmischung geben und mit einem Stabmixer pürieren.
7. Weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen und zur Kokosmischung dazugeben. Glattrühren und erkalten lassen.
8. Den gekühlten Plätzchenteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 2 mm dick ausrollen.
9. Mit Hilfe eines Spitzbuben-Ausstechers kleine Kreise und Deckel mit Sternloch oder anderer Aussparung ausstechen. Reste wieder verkneten, neu ausrollen und so lange wiederholen bis der Teig aufgebraucht ist.
10. Boden und Deckel auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen und nacheinander im vorgeheizten Backofen Umluft: 150 °C/8–10 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
11. Boden mit Kokoscreme bestreichen, dabei 2–3 mm Rand frei lassen. Die Deckel vorsichtig auf die mit Kokoscreme bestrichenen Böden setzen.

Tipp: Zum Abschluss mit Puderzucker bestäuben!

