

Kokosstangerl



Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 100 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Aprikosenkonfitüre / Marillenkonfitüre / Marillenmarmelade	Etwas / nach Bedarf
Geriebene Zitronenschalen	Etwas / nach Bedarf
Vollmilch	Etwas / nach Bedarf
Staubzucker / Puderzucker	10 Dekagramm
Eigelb / Eidotter	2 Stk.
Margarine / Thea	20 Dekagramm
Vanillezucker / Vanillinzucker	Etwas / nach Bedarf
Kokosflocken / Kokosraspeln / Kokosette	21 Dekagramm
Feinkristallzucker	40 Dekagramm
Eiweiß / Eiklar	4 Stk.
Schokoglasur / Schokoladeglasur / Schokoladefettglasur	Etwas / nach Bedarf
Weizenmehl (glatt)	30 Dekagramm

Zubereitung:

Mürbteig bereiten: Staubzucker, Margarine, Mehl, Dotter und Vanillezucker verkneten. Teig 30 Min. kühl rasten lassen und anschließend ausrollen und auf ein Backblech der Länge nach drei etwa 6 cm breite Streifen legen. Die Teigländer mit etwas Milch abstreichen und mit nicht zu dicken Teigrollchen umkränzen. Mit nicht zu heißer Unterhitze halbfertig backen, sodass der Teig nur leicht Farbe bekommt.

Kokosette mit Kristallzucker und etwas Zitronenschale vermischen. 4-5 Eiklar ungeschlagen beifügen, das Ganze verrühren und auf dem Ofen so lange rühren, bis diese Kokosmasse weiß glänzend wird.

Die vorgebackenen Mürbteigstreifen mit Marillenmarmelade bestreichen und die Kokosmasse daraufstreichen. Etwa 40 min. bei schwacher Hitze backen. Dann in 2-3 cm breite Schnitten teilen und die Enden mit Schokoglasur bestreichen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1003-Kokosstangerl.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at