

# Kokostörtchen (Weihnachtsbäckerei)



Rezept für 40 Portionen  
Dauer: ca. 50 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Salz	1 Prise(n)
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Weizenmehl (glatt)	¼ kg
Feinkristallzucker	¼ kg
Butter	¼ kg
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	4 Esslöffel
Backpulver	1 Messerspitze(n)
Kokosflocken / Kokosraspeln / Kokosette	¼ kg
Schokolade	15 Dekagramm
Schankrum	1 Teelöffel

## Zubereitung:

### Kekse:

Butter, Feinkristallzucker, Weizenmehl, Ei, Salz, Kokosraspeln und Backpulver rasch zu einem Teig verarbeiten und in Frischhaltefolie wickeln.

Den Teig anschließend eine halbe Stunde kühl rasten lassen.

Dann den Teig dünn auswalken (etwa 3mm), beliebige Formen ausstechen und im vorgeheizten Rohr backen (Ober-und Unterhitze 180 Grad).

### Schokofülle:

Sahne steif schlagen, Schokolade im Wasserbad schmelzen und unter geschlagenen Obers heben. Den Geschmack mit etwas Rum abrunden.

Die fertigen Kekse gut auskühlen lassen und mit Schokomasse füllen, zusammensetzen und mit Staubzucker bestreuen.

Kühl lagern.

TIPP:

Weitere leckere Weihnachtskekse findest du in unserer Diashow für Weihnachtsrezepte!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1602-Kokostoertchen-Weihnachtsbaeckerei.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)