

FEINE KOKOSSCHNITTEN

ZUTATEN

Zutaten Teig

- 360 g Dinkelmehl Type 630
- 2 1/2 TL Brecht
Weihnachtsgebäckmischung
- 180 g weiche Butter
- 80 g Rohrohrzucker (fein)
- 1 Ei, Gr. M
- 1 Eigelb
- 30 g Mandelmus

Zutaten Kokosmasse

- 3 Eier
- 140 g Rohrohrzucker
- 2 TL Brecht Bourbon-Vanillezucker
- 50 g Weizenmehl Type 550
- 1/2 TL Weinstein Backpulver
- 1 Prise Brecht Ur-Steinsalz
- 200 g grobe Kokosraspeln
- 30 g getrocknete Aprikosen - fein gewürfelt

Zutaten Guss

- 2 Eiweiß
- 60 g Rohrohrzucker, fein gemahlen
- 1 TL Brecht Bourbon-Vanillezucker
- 1/4 TL Brecht Zimt Ceylon
- 100 g Walnüsse, grob gehackt

- 1 **Backblech**
- 2 x **Backpapier - etwas größer als das Backblech**

FÜR CA. 60 SCHNITTEN

ZEIT

50 Minuten (40 Min. Backzeit + ca. 6 Std. Ruhezeit)

ZUBEREITUNG

Teig

Dinkelmehl und Brecht Weihnachtsgebäckmischung verrühren, in ein Sieb geben und in eine Schüssel sieben. In einer zweiten Rührschüssel mit Hilfe eines Handrührgeräts und Rührbesen Butter, Zucker, Ei, Eigelb und Mandelmus ca. 2 Minuten cremig rühren. Mehlmischung dazugeben und ca. 1-2 Minuteniterrühren. Anschließend Teig zu einem Ball formen. Auf einer Arbeitsfläche ein großes, leicht feuchtes Geschirrtuch ausbreiten. Darauf einen Bogen Backpapier legen und den Teig etwas flach andrücken. Mit einem Wellholz den Teig zwischen den zwei Bögen Backpapier soweit auswellen bis die Größe des Backblechs erreicht ist. Oberen Bogen entfernen, Teig mit dem unteren Bogen aufs Backblech legen. Mit einer Gabel die ganze Platte mehrmals einstechen und bei 180° C ca. 15 Minuten "hell" backen. In der Zwischenzeit die Kokosmasse vorbereiten.

Kokosmasse

3 Eier, Rohrohrzucker und Brecht Bourbon-Vanillezucker in eine Rührschüssel geben, mit Hilfe eines Handrührgeräts und Rührbesen sehr schaumig schlagen. In einer 2. Schüssel Weizenmehl, Backpulver und Brecht Ur-Steinsalz gut verrühren, Kokosraspeln und Aprikosenwürfel dazu geben, alles sehr gut vermengen und zur eben angerührten Eiermasse hinzufügen, kräftig verrühren. Diese Masse nun über den gebackenen noch warmen Mürbteig sehr vorsichtig und gleichmäßig mit Hilfe einer Kuchenpalette oder einem Teigschaber verteilen.

Guss

Zuletzt Eiweiß, Rohrohrzucker, Brecht Bourbon-Vanillezucker und Brecht Zimt Ceylon zu steifem Schnee schlagen. Gehackte Walnüsse unterheben. Mit einer Kuchenpalette sehr vorsichtig und gleichmäßig die Kokosmasse verstreichen. Mit einem Kammschaber ein Wellenmuster auf die Oberfläche streichen. In dem noch heißen Backofen weitere 20-25 Minuten backen. Gebäck sehr gut auskühlen lassen, mindestens 5-6 Stunden. Mit einem sehr scharfen, glatten Messer in Rechtecke schneiden – 4 x 15 Stück.

Tipp

Das Gebäck hält in einer fest verschlossenen Dose ca. 3-4 Wochen.