

Süße Naschereien

ESSEN & TRINKEN *live*MAGAZIN - November-Dezember 2018

Rezept/Foto: © Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG

## Kokoskipferl

*Zutaten für ca. 70 Stück*

**Für das Backblech:** Backpapier

**Knetteig:** 200 g Weizenmehl und etwas mehr zum Bearbeiten, 1 Msp. Dr. Oetker Original Backin, 100 g Zucker, 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 1 Ei (Größe M), 125 g weiche Butter oder Margarine, in Stücken, 50 g Kokosraspel

**Zum Verzieren:** etwa 75 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß, in Stücken, 4 EL Kokosraspel, Dr. Oetker Back- und Speisefarbe, rot und grün, einige Tropfen



**Vorbereiten:** Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180°C, Heißluft: etwa 160°C

**Zubereitung:**

**Knetteig:** Mehl, Backin, Zucker, Vanillin-Zucker, Ei, Butter oder Margarine und Kokosraspel in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 6 verrühren. Teig anschließend auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Aus dem Teig Rollen (0,5 cm) formen, in 4-5 cm lange Stücke schneiden, die Enden etwas dünner rollen und zu Hörnchen geformt auf das Backblech legen. Backen. **Einschub:** Mitte, **Backzeit:** etwa 10 Min. Die Kipferl mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

**Verzieren:** Kuvertüre in den Mixtopf geben. Erst 6 Sek./Stufe 8 fein hacken, dann 2 Min./50°C/Stufe 2 schmelzen. Kuvertüre in ein kleines Schälchen füllen. 2 EL Kokosraspel, einige Tropfen rote Speisefarbe und ein paar Tropfen Wasser in den Mixtopf geben und 30 Sek./Stufe 2 verrühren. Gefärbte Kokosraspel in ein Schälchen geben. Mixtopf spülen. 2 EL Kokosraspel, einige Tropfen grüne Speisefarbe und ein paar Tropfen Wasser in den Mixtopf geben und 30 Sek./Stufe 2 verrühren. Gefärbte Kokosraspel in ein Schälchen geben. Die Kipferl mit den Enden in die Kuvertüre tauchen, am Schüsselrand etwas abstreifen und sofort in die Kokosraspel tauchen. Kuvertüre auf dem Backpapier fest werden lassen.

**Tipps aus der Versuchsküche**

- Sollte der Teig kleben, stellen Sie ihn in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt.
- In gut schließenden Dosen kann man die Kipferl etwa 3 Wochen aufbewahren.