Kokosschnecken

Die gebackenen Kokosschnecken schmecken wunderbar fluffig. Das Rezept ist bei der ganzen Familie beliebt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

für den Teig

500 g	Mehl
250 g	Butter (weich)
4 Stk.	Eidotter
7 g	Trockenhefe
2 EL	Sauerrahm
1 Prise	Salz
100 ml	Milch

für die Fülle

4 Stk.	Eiweiß
250 g	Staubzucker
150 g	Kokosraspeln

Zubereitung

1. Das Mehl, weiche Butter, Trockengerm, Zucker, Salz, Sauerrahm und Milch in eine Rührschüssel. Mit den Händen zu einem Teig verkneten. Zugedeckt etwa eine halbe Stunden ruhen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Fülle vorbereiten. Dazu die Eier trennen und das Eiweiß mit Staubzucker über Dampf cremig schlagen. Die Kokosraspel zugeben und vermengen.

3. Den Backofen auf 160 Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

4. Den Teig halbieren und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Mit der Hälfte der Fülle bestreichen. Von der Länge her einrollen und in zirka 2 cm Dicke Scheiben schneiden.

5. Die **Kokosschnecken** auf das Backblech legen und 15-20 Minuten goldgelb backen. Mit der restlichen Teig Hälfte weitere Kokosschnecken zubereiten.

Tipp