Mandel-Kokos-Spritzgebäck

Mandel-Kokos-Spritzgebäck ist ein feines Weihnachtsgebäck, das mit zartem Teig, Mandeln und Kokosraspeln begeistert. Das Gebäck ist ein köstlicher Hingucker auf jedem Keksteller.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 12 min

Gesamtzeit: 42 min



Zutaten

250 g	Butter (zimmerwarme, sehr weiche)
80 g	Staubzucker
1 Stk.	Ei
1 Stk.	Eidotter
100 g	gemahlene Mandeln
80 g	Kokosraspeln
1 TL	Zitronenabrieb (Bio-Zitrone Schale unbehandelt)
250 g	Weizenmehl
150 g	Weiße Schokolade
	Kokosraspeln

Zubereitung

1. So gelingt das **Mandel-Kokos-Spritzgebäck**, die weiche Butter gemeinsam mit dem Zitronenabrieb und dem Staubzucker in der Küchenmaschine oder mit dem Mixer etwa 10 Minuten lang cremig aufschlagen. Das ganze Ei und den Eidotter zuvor in einer Schüssel verquirlen und langsam zur Buttermasse geben. Dabei weiter mixen. Wichtig ist, dass die Eier Zimmertemperatur haben, damit die Buttermasse schön cremig bleibt.

2. Die gemahlenen Mandeln und Kokosraspeln in einem Multizerkleinerer nochmals fein mahlen und anschließend unter die Masse rühren. Zum Schluss das Mehl hinzufügen und zu einem Teig vermengen.

3. Den fertigen Teig in einen Spritzsack mit einer offenen Sterntülle zirka 7–8 mm füllen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech nach Belieben Kipferl, Tupfen und Kringel spritzen. Das

Mandel-Kokos-Spritzgebäck im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Heißluft etwa 12 Minuten backen. Anschließend vollständig auskühlen lassen.

4. Die weiße Schokolade langsam schmelzen. Jeweils zwei Kekse mit etwas geschmolzener weißer Schokolade zusammensetzen und nach Belieben mit Kokosraspeln verzieren oder teilweise in die Schokolade tunken.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp