

APRIKOSEN KOKOS KUGELN



Diese Aprikosen Kokos Kugeln sind lecker frisch und fruchtig. Der Plätzchenteig wird vor dem Backen zuerst in Aprikosenmarmelade und dann in Kokosraspeln gewälzt. Nach dem Backen sind sie zuerst knusprig, nach wenigen Tagen luftdicht in einer Dose verschlossen werden sie schön weich und zerfallen im Mund. Eine tolle Plätzchen Variante für den Weihnachtsteller.



Zubereitungszeit
45 Minuten



Back-/Kochzeit
15 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C H



Kühlzeit
2.5 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 70

TEIG

Schmelz das Kokosöl mit der Butter und püriere beides gemeinsam mit dem Zucker und den Aprikosen. Gib die restlichen Zutaten dazu und verrühre sie entweder mit den Händen oder der Küchenmaschine zu einem Teig. Forme ihn zu einer Rolle mit einem Durchmesser von 3 cm. Packe die Rolle in ein Bienenwachstuch oder Frischhaltefolie und lege sie für 1-2 Stunden oder auch über Nacht in den Kühlschrank.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 170°C Heißluft vor. Ich bevorzuge diese Einstellung bei Plätzchen, da ich so mehrere Bleche gleichzeitig backen kann. Du kannst die Bleche aber auch einzeln bei 190°C O/U backen.

KUGELN FORMEN

Schneide die Rolle in 0,5 cm dicke Scheiben und rolle diese zwischen den Händen, damit Kugeln mit 1,5 cm Durchmesser entstehen. Wälze die Kugeln erst in Aprikosenmarmelade, dann in den Kokosraspeln und lege sie mit etwas Abstand auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech.

KUGELN BACKEN

Backe die Kugeln im vorgeheizten Ofen für etwa 12-15 Minuten. Die Aprikosen-Kokos-Kugeln schmecken am besten nach etwa 2-3 Tagen, dann sind sie schön durchgezogen. Luftdicht verpackt bleiben die Kugeln über mehrere Wochen frisch. Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally

TEIG:

- 50 g** Kokosöl
- 90 g** Butter
- 60 g** Zucker
- 180 g** Aprikosen (getrocknet)
- 200 g** Mehl
- 1 TL** Saft
- 1 Pr.** Salz
- ¼ TL** Zimt
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1** Eigelb

AUSSERDEM:

- 100 g** Aprikosenmarmelade (fein)
- 200 g** Kokosraspeln