



Plätzchen und Kekse gehören in der Weihnachtszeit und im Advent einfach dazu. Diese Schokoladenkekse mit cremiger Kokosfüllung schmecken aber auch zu jeder anderen Zeit. Ihr könnt sie also zu jedem Anlass backen, aber gerade auf dem Plätzchenteller sind sie ein absolutes Highlight und durch die Füllung mit einer kleinen Überraschung versehen.



Zubereitungszeit  
**45 Minuten**



Kühlzeit  
**60 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**10 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**180 °C O/U**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 24

## KOKOSFÜLLUNG

Gib die Kondensmilch mit dem Zucker und Vanilleextrakt in einen kleinen Topf, lasse die Masse aufkochen und koche sie für etwa 1 Minute, bis sie dickflüssig ist. Rühre die Kokosraspeln ein und lasse die Füllung abkühlen.

## KEKSTEIG

Verknete das Mehl mit dem Kakao, der kalten Butter, dem Zucker, Salz und Ei zu einem geschmeidigen Teig. Gib ihn dann auf einen Teller, drücke ihn flach und stelle ihn abgedeckt für 1 Stunde kühl.

## OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor und belege Backbleche mit Dauerbackfolie.

## KEKSE FÜLLEN UND BACKEN

Forme aus der Kokosmasse kleine Kugeln, nutze zum Portionieren einen kleinen Eisportionierer. Die Kugeln sollten etwa einen Durchmesser von 1,5 cm haben. Portioniere den Keksteig dann mit einem mittleren Eisportionieren zu etwa 3 cm großen Kugeln. Öffne eine Kekskugel leicht in deiner Hand, verwende dazu gerne etwas Mehl, damit der Teig nicht klebt. Gib eine Kokoskugel hinein und verschließe den Teig darum vorsichtig. Forme daraus eine Kugel, lege die Kugeln auf die Backbleche und drücke sie leicht flach. Backe die Bleche nacheinander im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für etwa 10 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie vollständig abkühlen.

## DEKORATION

Hacke die Kuvertüre klein. Schmilz zwei Drittel davon über einem warmen, nicht kochenden Wasserbad. Nimm die flüssige Kuvertüre vom Wasserbad und rühre das übrige Drittel ein bis alles geschmolzen ist. Tauche die Kekse in die Kuvertüre ein, streife sie an der Unterseite leicht ab, bestreue sie mit den Kokosraspeln und lege sie zum Abkühlen und Festwerden auf eine Backfolie. Luftdicht verpackt halten sie sich mehrere Wochen. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

## KOKOSFÜLLUNG:

- 150 g** Kondensmilch (ungesüßt)
- 60 g** Zucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 150 g** Kokosraspeln

## KEKSTEIG:

- 250 g** Mehl
- 50 g** Kakao
- 200 g** Butter (kalt)
- 100 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1** Ei

## DEKORATION:

- 150 g** Zartbitterkuvertüre
- 50 g** Kokosraspeln