

Kokossternchen



Es handelt sich im Grunde um Linzer Kekse mit Kokos, verbunden mit einer köstlichen Kokoscreme, getaucht in weiße Schokolade und anschließend mit Kokos bestreut. Für Kokosliebhaber sind diese Kekse einfach wunderbar und versetzen Sie direkt ins siebte Himmelreich!



Zutatenliste:

Teig:

- 210 g Mehl Type 405
- 140 g Butter
- 70 g Puderzucker
- 2 Eigelb
- Abrieb von 1 Zitrone
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 35 g geriebene Kokosflocken

1) Kokos-Vanille-Creme:

- 2 dl Milch
- 1 Eigelb

- 20 g Vanillepuddingpulver
- Kristallzucker (Menge nach Geschmack)
- 50 g geriebene Kokosflocken
- 100 g Butter

ODER

2) Kokoscreme:

- 1/4 l Milch
- 100 g Butter
- 250 g geriebene Kokosflocken
- 250 g Butter
- 150 g Puderzucker
- Vanillearoma oder Vanillemark

ODER

3) Kokoscreme mit Honig und Rum:

- 125 g Butter
- 50 g geriebene Kokosflocken
- 2 EL Honig
- 2 EL Rum

Zubereitung:

Teig:

1

Mischen Sie alle Zutaten zusammen und kneten Sie einen Teig, der kurz im Kühlschrank ruhen lässt.

2

Rollen Sie den Teig auf einer bemehlten Fläche aus und stechen Sie mit Ausstechformen Sterne oder andere Formen aus, sodass Sie immer zwei gleich große Formen haben, die Sie später mit der Creme zusammenkleben.

3

Legen Sie die ausgestochenen Formen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech und backen Sie sie im vorgeheizten Umluftherd bei 180 °C goldbraun.

4

Schichten Sie die Kekse in eine Pappschachtel und lassen Sie sie ein paar Tage ruhen. Direkt nach dem Backen sind sie nämlich zu bröckelig und würden beim Bestreichen brechen.

Creme:

5

Wählen Sie die Creme, die Ihnen am besten schmeckt.

Für Creme 1):

Kochen Sie aus Milch und gesüßtem Puddingpulver eine glatte, dicke Creme und rühren Sie das Eigelb ein. Decken Sie den Pudding mit Frischhaltefolie ab, damit keine Haut entsteht, und lassen Sie ihn abkühlen.

Schlagen Sie die Creme fein, indem Sie nach und nach weiche Butter hinzufügen. Zum Schluss mischen Sie geriebene Kokosflocken und Puderzucker nach Geschmack unter.

Für Creme 2) und 3):

Mischen Sie einfach alle Zutaten zusammen.

6

Bewahren Sie die Kekse bis Weihnachten in einer mit Backpapier ausgelegten Pappschachtel an einem kühlen Ort auf.

Viel Spaß beim Nachmachen und genießen Sie diese köstlichen Kokoskekse! 😊

