

Kokos-Gipfeli

etwa 80 Stk.



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Teig:

200 g Mehl
1 Msp. Dr. Oetker Backpulver
100 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei
125 g Butter oder Margarine, weich
50 g Kokosraspeln

Verzieren:

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur weiss
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün, Gelb, Rot, Blau)
80 g Kokosraspeln

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen und Ofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heissluft 160 °C

2 Teig:

Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig anschliessend auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Aus dem Teig bleistiftdicke Rollen formen und in 4-5 cm lange Stücke schneiden. Die Enden etwas dünner rollen, zu Gipfeli geformt auf das Backblech legen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heissluft 160 °C
Rille: mittlere Rille
Backzeit: etwa 10 Minuten

Die Gipfeli mit dem Backpapier auf ein Kuchengitter ziehen und erkalten lassen.

③ Verzieren:

Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen. Einige Tropfen Speisefarbe (rot oder grün) mit ein paar Tropfen Wasser jeweils in einem Schälchen verrühren. Pro Farbe 2 EL Kokosraspel so lange unterrühren, bis die Farbe gleichmässig verteilt ist. Die Gipfeli mit den Enden in die Glasur tauchen, am Schüsselrand etwas abstreifen und sofort in die Kokosraspeln tauchen. Glasur auf dem Backpapier fest werden lassen.

Tipps:

Sollte der Teig kleben, stellen Sie ihn in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt. In gut schliessenden Dosen kann man die Gipfeli etwa 3 Wochen aufbewahren.