Kokosecken



Zutaten

Zutaten für ca. 80 Stück:

Teig:

- 150 g Mehl
- 1/2 gestrichener Teelöffel Backpulver
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 65 g weiche Butter oder Margarine
- 4 Esslöffel Aprikosenkonfitüre

Belag und Guss:

- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 200 g Kokosflocken
- 50 g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Zucker,
   Vanillinzucker, Salz, Ei und Butter zufügen. Alles zu einem glatten Teig
   verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt für 30 Minuten in den Kühlschrank
   stellen.

2. Ein Blech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf ausrollen, so dass das
   Blech gleichmäßig bedeckt ist. Den Teig mit Aprikosenkonfitüre bestreichen.

3. Für den Belag Butter, Zucker, Vanillinzucker und 2 Esslöffel Wasser in einem
   Topf unter Rühren langsam erwärmen. Die Kokosflocken unterrühren. Die Masse
   leicht auskühlen lassen und gleichmäßig auf den Teig streichen.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 20-25 Minuten backen.

5. Nach dem Backen kurz abkühlen lassen und das Gebäck in 5×5 cm große Quadrate und
   diese quer zu Dreiecken schneiden.

6. Kuvertüre im warmen Wasserbad schmelzen und mit einem Teelöffel rasch in feine
   Fäden kreuz und quer über die Kokosecken laufenlassen.