

Kokosecken

Von Kuchenfee

Diese Kokosecken sind genau das Richtige für alle, die Kokosmakronen lieben. Der Boden ist ein klassischer Mürbeteig mit kalter Butter, darauf eine dünne Schicht Erdbeermarmelade, dann eine **extrem saftige Kokosmasse**, die ich vorher kurz aufkoche. Das macht den entscheidenden Unterschied zu den oft trockenen Kokosecken aus dem Supermarkt oder vom Bäcker um die Ecke.

Mein Trick aus der Konditorei: Ich gebe das Eiweiß nicht auf einmal zur Kokosmasse, sondern **schluckweise nach Gefühl**, bis die Masse wie nasser Sand zusammenhält. Zu nass wird zur Pfütze auf dem Boden, zu trocken bricht beim Schneiden. Danach wandert die Masse für gute zehn Minuten auf den Herd, damit der Zucker schmilzt und das Eiweiß gar zieht. Die Spitzen tunke ich am Ende in dunkle Kuvertüre, weil der bittere Schoko-Kontrast den süßen Kokos perfekt abfängt. Hier kommt mein weltbestes Rezept für saftige Kokosecken vom Blech:



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
1 Std. 30 min	30 min	n/a	2 Std.

12 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

MÜRBETEIG

- 70 g Butter
weich
- 50 g Zucker
- 120 x Mehl
- 1-2 x Eigelb
- Prise Salz

KOKOSMASSE

- 3-4 x Eiweiß
- 180 g Zucker
- 180-200 Kokosrap
sel
- g

AUSSERDEM

- 3-4 EL Konfitüre
- 50 g Kuvertüre
Zartbitter

Werkzeuge

- Backrahmen
- Backblech
- Nudelholz
- Waage
- Topf

Zubereitung

1. MÜRBETEIG

- 01** Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Sollte der Teig zu trocken sein, hilf auch noch ein Schluck Milch bis alles zusammen kommt.
- 02** Den Teig abgedeckt mindestens 60 Minuten kalt stellen.
- 03** Eiweiß, Kokosraspel & Zucker in einem Topf unter konstantem rühren auf rund 60°C erwärmen. Dafür den Herd auf max. mittlere Hitze stellen und gründlich rühren. Die Texture wird etwas weicher und cremiger jedoch nicht flüssig.
Die Masse abkühlen lassen.
- 04** Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Backform mit Backpapier auslegen.
- 05** Arbeitsfläche bemehlen und auf die Größe der Backform ausrollen. Meine Backform hat eine Größe vom etwa 25 cm x 25 cm.
Den Mürbeteig igeln um blasenbildung zu vermeiden und für etwa 10 Minuten anbacken.
- 06** Marmelade auf den heißen, angebackenen Mürbeteig geben & gleichmäßig verteilen. Kokosmasse gleichmäßig darauf verteilen und weitere 20-30 Minuten backen bis alles durchgebacken ist und leicht Farbe bekommen hat.
- 07** Kokosecken komplett auskühlen lassen. Dann portionieren und mit geschmolzener Schokolade dekorieren.