

Kokoskipferl

Von Kuchenfee

Willkommen in meiner gemütlichen Backstube! Ich freue mich, euch heute ein köstliches Weihnachtsplätzchen-Rezept zu präsentieren, das nicht nur Naschkatzen, sondern auch Hobbybäcker begeistern wird. Auf meinem YouTube-Kanal habe ich eine leckere Variante der klassischen Vanillekipferl und köstliche Kokosmakronen vorbereitet. Diese zarten Kokoskipferl sind der perfekte Genuss in der Weihnachtszeit.



In meiner Backstube dreht sich alles um die Freude am Backen, und ich lade euch herzlich ein, mit mir in die festliche Welt der Weihnachtsbäckerei einzutauchen. Ganz gleich, ob ihr bereits erfahrene Bäcker seid oder zum ersten Mal in die Welt der Plätzchenkreationen eintaucht, dieses Rezept ist für jeden von euch.

Lasst uns zusammen köstliche Erinnerungen schaffen, den Duft von frisch gebackenen Plätzchen genießen und gemeinsam die Vorfreude auf die Feiertage zelebrieren. Im Abschnitt unter dem Video findet ihr das vollständige Rezept sowie hilfreiche Tipps und Tricks. Also, schnappt euch eure Schürzen, denn wir beginnen gleich mit dem Backen!

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
1 Std. 10 min	14 min	n/a	1 Std. 24 min

30 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

80 g Butter
weich
50 g Kokosöl
weich
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
Raumtemperatur, M
20 g Kokosraspel
80 g Mandeln
gemahlen
200 g Mehl

Werkzeuge

Küchenmaschine / Handrührgerät
Waage

Zubereitung

- 01** Butter, Zucker, Kokosöl und Salz vermengen, dann das Ei einarbeiten.
- 02** Kokosraspel, Mandel und Mehl grob vermengen und zur Masse geben und zu einem Teig verkneten.
- 03** Den Teig in zwei Teile teilen und zu Rollen formen, dann mindestens eine Stunde im Kühlschrank lagern.
- 04** Eine Rolle aus dem Kühlschrank nehmen, scheiben schneiden und diese zu Kipferl formen. Sollte der Teig zu klebrig sein, kann etwas Mehl, besser aber etwas Kokosraspel abhilfe schaffen.
- 05** Die Kipferl auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und bei 180°C O-U Hitze backen, etwa 14 Minuten, dann auf dem Blech auskühlen lassen.
- 06** Die fertigen Kipferl nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben.