

# Kokos Kekse

ca. 120 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Kokos-Füllung:

150 ml Milch  
40 g Butter  
50 g Kokosette  
2 EL Grieß  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

### Sandmasse:

250 g weiche Butter  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
250 g glattes Mehl  
30 g Backkakao  
3 EL Milch

### Zum Tunken:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur  
Vollmilch-Geschmack (1 Becher)

## 1 Kokos-Füllung:

Für die Füllung Milch mit Butter in einem Topf unter Rühren erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Kokosette, Grieß und Vanillin-Zucker einrühren. Die Füllung unter Rühren einmal aufkochen, vom Herd nehmen und erkalten lassen.

## 2 Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Mehl mit Kakao vermischen, darübersieben und mit Milch mit dem Kochlöffel unterheben.

3 Die Masse in kleinen Portionen in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (8 mm Ø) füllen. Je 2 Streifen direkt nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.

4 Die Füllung in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (8 mm Ø) füllen und mittig auf die Masse spritzen (Abb. 1).



- 5 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**  
**Backzeit: ca. 15 Minuten**

- 6 Die warmen Gebäckstreifen in Quadrate schneiden (Abb. 2).



- 7 Die erkalteten Kekse an den Schnittseiten in Glasur tunken und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- In gut schließenden Dosen sind die Kekse ca. 2 Wochen haltbar.