

Kokos-Kipferln

ca. 70 Stück



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

200 g glattes Mehl
1 Messerspitze Dr. Oetker Backpulver
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Ei (Größe M)
125 g kalte Butter
50 g Kokosette

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Back- & Speisefarben rot
und grün
Wasser
4 EL Kokosette
80 g flüssige weiße Kuvertüre (28
Grad)

- 1 Mehl mit Backpulver vermischen und auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.
- 2 Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu bleistiftdicken Rollen formen und in 4 - 5 cm Stücke schneiden. Die Enden etwas dünner rollen, zu Kipferln formen und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben.

Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 10 Minuten

- 3 Den Backvorgang mit den übrigen Kipferln wiederholen.
- 4 **Zum Verzieren:**
Speisefarben jeweils in Schüsseln geben und mit einigen Tropfen Wasser verrühren. Pro Farbe 2 EL Kokosette solange unterrühren, bis die Farbe gleichmäßig verteilt ist. Die Enden der Kipferln in Kuvertüre tunken und in Kokosette tauchen.



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- In gut schließenden Dosen sind die Kipferln ca. 3 Wochen haltbar.



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33