

# Kokos-Marillen-Kipferln

ca. 40 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Makronenmasse:

200 g Dr. Oetker Lübecker  
Marzipan-Rohmasse  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Ei (Größe M)  
75 g Kokosette  
100 g klein geschnittene,  
getrocknete Marillen

### Zum Wälzen:

25 g Kokosette

### Zum Verzieren und Bestreuen:

100 g gehackte  
Zartbitterschokolade  
1 KL Speiseöl  
Kokosette

- 1 Makronenmasse:**  
Marzipan, Zucker, Vanillin-Zucker, Ei und Kokosette in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einer glatten Masse verkneten. Die Marillenstücke unterkneten.
- 2** Die Masse in 4 Teile teilen. Jedes Teil zu einer 20 cm langen Rolle formen und in 2 cm breite Stücke schneiden. Die Stücke zu 8 cm langen Rollen formen und zu Kipferln formen.
- 3 Zum Wälzen:**  
Die Kipferln in Kokosette wälzen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 15 Minuten**



④ **Zum Verzieren und Bestreuen:**

Schokolade mit Öl im über Dampf (Wasserbad) auflösen. Die erkalteten Kipferln mit den Spitzen darin tunken und mit Kokosette bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Verfeinern Sie den Teig mit 3 Tropfen Dr. Oetker Aroma Bittermandel.

