

Danis Kokostraum// Raffaello-Plätzchen

(ca. 80 Stück)

Teig:

100g gehm. Mandeln
300g Mehl
100g Zucker
1 Ei
250g weiche Butter
200g pürierte Kokosflocken
2-3 EL ÖL (bei Bedarf)

Füllung:

100ml Sahne
200g weiße Schokolade
50g Kokosmehl
50g gehm. Mandeln
1 spritzer Arrak
(wer es fruchtig mag noch Aprikosenmarmelade zum füllen)

Deko:

Weißer Schokolade, Kokosflocken, Mandeln



Zubereitung:

Wir beginnen damit die Kokosflocken zu pürieren, dass ihr Fett austritt, das könnt ihr in einem normalen Mixer machen. Dann gebt ihr sie zu den restliche Zutaten hinzu und knetet den Teig schön durch. Sollte der Teig zu bröselig sein gebt ein paar EL ÖL hinzu, damit ihr einen schönen geschmeidigen Teig bekommt. Ein kleiner Tipp noch, knetet den Teig einmal auf der Arbeitsfläche durch, damit ihr auch jede Stelle erwischt. Danach teilt ihr den Teig in 2 Teile und wickelt ihn in Frischhaltefolie. Das ganze kommt jetzt für ca 1-2 Stunden in den Kühlschrank, damit euer Teig etwas fester wird. Solltet ihr euren Teig im Kühlschrank vergessen, bitte ihn unbedingt vor der Verarbeitung anwärmen lassen, der Teig ist sonst viel zu hart zum ausrollen und verarbeiten.

Dann wie gewohnt eure Plätzchen ausstechen und für 9 Minuten bei 160° Heißluft in den Ofen, die Plätzchen sollen nur einen leichten Goldenen Rand bekommen.

Die Füllung ist ganz leicht hergestellt, Sahne erwärmen, dann die Schokolade darin schmelzen und alle Zutaten unter Rühren. Wenn ihr dann ein paar Minuten wartet, wird die Masse schon fester und ihr könnt sie in einen Spritzbeutel füllen.

Mit dem Spritzbeutel Kreise auf das Plätzchen spritzen und dann zusammen setzen, von der Füllmenge sollte etwas übrig bleiben, ich gebe das dann immer meinem Mann als Frühstücks Aufstrich.

Wer es fruchtig mag, kann in die Mitte der Schokolade einen Klecks Marmelade setzen.

Jetzt geht's nur noch ans dekorieren. Die Plätzchen erst in einer weißen Ganache wälzen und dann in Kokosflocken, zur farblichen Abhebung hab ich die Ganache gefärbt. Ganz zum Schluss kommt in die Mitte noch eine abgezogene Mandel.

Viel Spaß beim nachbacken

Eure Dani