

Kokos-Marzipanecken

Zutaten:

Zutaten für den Teig:

150 Gramm Mehl

½ Teelöffel Backpulver

65 Gramm Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

1 Ei

65 Gramm Margarine

Zutaten für den Belag:

50 Gramm Butter

125 Gramm Crème fraîche

75 Gramm Zucker

200 Gramm Marzipanrohmass

150 Gramm Kokosraspel

Zum Bestreichen: 200 Gramm Aprikosenkonfitüre

Zubereitung:

Das mit Backpulver vermischte Mehl, Zucker, Vanillinzucker, Ei und Margarine zu einem glatten Teig verkneten. Teig auf einem Backblech ausrollen und mit Aprikosenkonfitüre bestreichen.

Für den Belag Butter, Crème fraîche und Zucker in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen lassen. Etwas abkühlen, dann das etwas zerkleinerte Marzipan zugeben, glattrühren.

Zuletzt die Kokosraspel unterheben. Diese Masse auf die Aprikosenkonfitüre streichen und bei Heißluft 150 bis 170 Grad rund 30 Minuten goldgelb backen. Nach dem Auskühlen in Ecken oder kleine Quadrate schneiden.

Dieses weihnachtliche Rezept stammt von Miele.de.