

Alexandra Seidel

Kokos Streusel Plätzchen

ZUBEREITUNG

★ 40 Stück

ZUTATEN

- 250 g Mehl
- 75 g Zucker
- 1 Ei
- 125 g kalte Butter
- etwas Vanilleextrakt

Kokosstreusel

- 50 g Mehl
- 80 g Kokosflocken
- 80 g Butter
- 50 g Zucker

Außerdem

- 1 Glas Kirschmarmelade (oder eine andere fruchtige Sorte)

1. Alle Zutaten für den Teig rasch zu einem glatten Mübeteig verkneten. Teig abdecken und mindestens 30 Minuten kaltstellen. So bleibt er stabil und lässt sich besser ausrollen.
2. Mehl, Kokosflocken, Butter und Zucker mischen. Mit den Fingern verkneten, bis krümelige Streusel entstehen. Kühl stellen, damit sie beim Backen schön knusprig bleiben.
3. Den Teig auf ca. 3 mm Dicke ausrollen. Kleine Quadrate ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
4. Jedes Quadrat dünn mit Kirschmarmelade einstreichen.
5. Kokosstreusel großzügig darüber verteilen.
6. Bei 170 °C Ober-/Unterhitze ca. 5 Minuten backen. Die Plätzchen sollen hell bleiben und nur leicht am Rand Farbe bekommen.
7. Komplett auskühlen lassen – dann werden sie schön mürbe.