

Backen wie die Profis

Kokossterne

... knusprig-zartes Kokosgebäck mit ganzjähriger Saison



Egal, ob im Sommer im Freibad auf der Picknickdecke, zur Kaffeetafel daheim oder zum Adventskaffee in besinnlicher Atmosphäre: Dieses leckere und knusprig-zarte Kokosgebäck hat das ganze Jahr über Saison, und lässt sich zudem noch im Handumdrehen herstellen.

Aufgearbeitet wird die Kokos-Sandmasse entweder mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle oder alternativ und kräfteschonender mit einer Gebäckpresse.

Wenn Sie jetzt vereinzelt daran denken, welch große „Sauerei“ das letztmalige Befüllen Ihrer Gebäckpresse in Ihrer Küche verursacht hat, dann können wir Sie beruhigen: Unser Profi-Spritzbeutel wird Ihnen beim Befüllen der Gebäckpresse einen großen Dienst erweisen.

Wir haben für Sie ein Rezept entwickelt, das so ausbalanciert ist, dass

- das Gebäck kross und mürbe wird,
- die Konturen nicht zerfließen und
- die Masse gut zu verarbeiten ist.

Die besondere Geschmacksharmonie entsteht durch die Verwendung der verschiedenen Gewürze in Kombination mit den enthaltenen Kokosraspeln.

Alles in allem: Lecker sowie schnell und einfach herzustellen; was wollen wir mehr!

Kokossterne

Beschreibung	Zutaten	Menge	
Margarine, Zucker und Gewürze in den Rührkessel einer Küchenmaschine geben und mit dem Rührbesen glattarbeiten.	Margarine (z.B. Rama)	200 gr.	
	Zucker	200 gr.	
	Salz (1 kl. Teelöffel)	2 gr.	
	Zitronenöl	3 Tropfen	
	Bittermandelöl	3 Tropfen	
	Eier und Wasser hinzufügen und solange rühren bis eine homogene Masse entsteht.	Eiweiß (1 Eiklar von einem kl. Ei)	30 gr.
		Vollei (1/2 Ei)	30 gr.
		Wasser	50 gr.
	Das durchgeseibte Mehl und die Kokosraspel hinzufügen und kurz glattarbeiten.	Mehl (geseibt)	200 gr.
Kokosraspel		200 gr.	
Summe		918 gr.	

Backen (im vorgeheizten Backofen)

Backtemperatur	170 ° C / Heißluft
Backzeit	nach Färbung / bis das Gebäck am Rand eine leichte Bräunung bekommt.

Arbeitsanleitung I



Zunächst die Margarine, Zucker und Gewürze mit der Küchenmaschine glattarbeiten. Dann die Flüssigkeiten hinzufügen. Anschließend bei mäßiger Geschwindigkeit solange rühren, bis eine glatte und homogene Masse entsteht.



Das durchgeseibte Mehl und die Kokosraspel hinzufügen. Anschließend die Masse bei langsamer Gangart nur noch solange rühren bis alle Zutaten gut miteinander vermengt sind.

Arbeitsanleitung II



Sofern vorhanden, können Sie Ihre Gebäckpresse mit Sterneinsatz zur kräfteschonenden Aufarbeitung einsetzen.



Durch Befüllen der Gebäckpresse mit dem Profi-Spritzbeutel mit 14er Lochtülle ...



... bleiben Hände, Gerät und Küche sauber.



Das Kokosgebäck auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech aufspritzen und abbacken.



Damit das Gebäck bis zum Verzehr kross und mürbe bleibt, dieses trocken und luftdicht verpackt aufbewahren.