

REZEPT FÜR SHORTBREAD MIT KOKOS-KAKAOGLASUR



SHORTBREAD MIT KOKOS-KAKAOGLASUR

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 45 Stück | 70 Min. | plus Kühl-,
Abkühl- und Trockenzeit

Zutaten

- 270 g Mehl
- 190 g Butter
- 120 g SweetFamily Unser Feinster
- 2 Pck. Vanillezucker
- Mehl zum Bearbeiten
- 50 g Kokosöl
- 140 g SweetFamily Puderzucker
- 1-2 EL Kakao
- 2 EL Kokosmilch
- einige goldfarbene Zuckerperlen



3563

ZUBEREITUNG

90 Kcal	1 Gramm	10 Gramm	5 Gramm
pro Stück	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Mehl, gewürfelte Butter, 110 g Zucker und Vanillezucker zu einem glatten Teig verkneten und mindestens 30 Minuten zugedeckt kühl stellen.

2. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Teig auf wenig Mehl ca. ½ cm dick ausrollen. Gewellte Kreise (ca. 3,5 cm Durchmesser) ausstechen und mit wenig Abstand auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Mit übrigem Zucker bestreuen. Kekse im heißen Ofen blechweise ca. 14 Minuten hellbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

3. Kokosöl in einem Topf schmelzen. Puderzucker und Kakao sieben. Mit Kokosmilch und Kokosöl zu einer zähfließenden Glasur verrühren. Kekse halb eintauchen und auf ein Kuchengitter setzen. Mit Zuckerperlen garnieren und trocknen lassen.