



ORF extra

Kokosgebäck

ZEITBEDARF: 12 MINUTEN • VORBEREITUNG: 30 MINUTEN

FÜR 20 Stück

100 g weiche Butter
125 g Zucker
2 Eier
Abgeriebene Schale von 1 Bio-Limette
350 g Weizenmehl Type 405
5 g Backpulver
1 Prise Salz
 $\frac{3}{4}$ Glas Aprikosenkonfitüre
2 EL Orangenblütenwasser
200 g Kokosraspel

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C vorheizen.
2. Butter und Zucker cremig rühren.
3. Eier und Limettenschale unterrühren.
4. Mehl, Backpulver und Salz zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten.
5. Kugeln in Kirschgröße formen und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.
6. Etwa 12 Minuten backen. Sobald die Plätzchen leicht Farbe annehmen, herausnehmen und lauwarm abkühlen lassen.
7. Aprikosenkonfitüre mit Orangenblütenwasser in einem Topf erwärmen.
8. Die flache Unterseite eines Gebäcks in die warme Konfitüre tauchen und mit einem zweiten Gebäck zusammensetzen.
9. Die Doppelkekse nochmals kurz in die Konfitüre tauchen und anschließend in den Kokosraspeln wenden.
10. Servieren. In einer gut verschlossenen Dose halten sie mehrere Tage.