



Kokosmakronen

Für ca. 80 Stück:

- 125g Zucker
- 280g Kokosraspeln
- 1 -2 TL Zitronensaft
- 4 Eiweiß
- Prise Salz
- 80 kleine Oblaten

Zubereitung:

- Eiweiß sehr steif schlagen
- Salz und Zitronensaft zugeben
- Zucker langsam einrieseln lassen und weiterschlagen bis sich der Zucker aufgelöst hat
- Die Masse sollte schnittfest sein
- Mit einem Rührlöffel die Kokosraspeln rasch unterheben
- Mit zwei Teelöffel Häufchen auf den Oblaten formen
- Ca. 20 Minuten bei 150°C backen

Ravioli-Plätzchen

Für ca. 30 Stück:

- 200g Vollkornmehl
- 100g Butter
- 85g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 2 EL Konfitüre

Zubereitung:

- Die kalte Butter in Würfel schneiden, mit Zucker, Vanillezucker, dem Ei und Mehl flott mit den Händen glatt verkneten.
- Den Mürbteig zu einem flachen Ziegel formen, in Folie wickeln und für 15 bis 30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen.
- Plätzchen in gleicher Größen ausstechen.
- Auf die Hälfte der ausgestochenen Teile kommt in die Mitte 1/2 TL Marmelade
- Die andere Hälfte in der Mitte über Kreuz einschneiden und auf die Plätzchen mit Marmelade legen. Mit einer Kuchengabel o. ä. die Ränder aneinanderdrücken.
- Bei 180°C (Ober-Unterhitze) werde die Plätzchen 10-12 Min. gebacken.
- Plätzchen auskühlen lassen