

Fruchtige Kokostaler

Zutaten für etwa 85 Stück

Zubereitung

Mürbteig:

450 g Mehl glatt
300 g Butter
150 g Staubzucker
3 Stk. Eidotter
1 Pkg. Vanillezucker
1 Prise Salz

Creme:

250 ml Milch
1 Pkg. Vanillepuddingpulver
120 g Kristallzucker
130 g zimmerwarme Butter

Zum Fertigstellen:

150 g passierte Himbeermarmelade
200 g Schokoglasur
70 g Kokosflocken

Mürbteig bereiten und 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen. Teig ausrollen (3 mm) und Kreise ausstechen. Im vorgeheizten Backrohr (180 °C Heißluft) ca. 8 Minuten backen und danach auskühlen lassen.

Für die Creme Vanillepudding herstellen und mit einer Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Auskühlen lassen. Butter schaumig rühren, den abgekühlten Pudding löffelweise dazugeben und glatt rühren. Creme in einen Spritzsack füllen und auf die Hälfte der Kekse je einen Tupfen dressieren.

Restlichen Kekse auf der Unterseite mit Marmelade bestreichen und – mit der Marmeladenseite nach unten – auf die mit Creme bestrichenen Kekse setzen. Kekse 1 Stunde kalt stellen.

Schokoglasur schmelzen. Kekse so in die Glasur tauchen, dass nur die obere Keksscheibe damit überzogen ist. Mit Kokosflocken bestreuen.

