



DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

Mein Lieblingsrezept

Kokos-Krokant Platzerl

Ofen 170° O/U vorheizen
gewellte Ausstechförmchen
kleine Tüllenspitze

Des brauch't's für den Teig:

- ☺ 280 g Mehl
- ☺ 100 g Zucker
- ☺ 120 g Speiseöl
- ☺ 2 Eier
- ☺ 8 g Backpulver
- ☺ 1 Prise Salz
- ☺ 1 TL Vanillezucker

... und des fürs Finisch:

- ☺ 5 EL Marillenmarmelade
- ☺ 3 EL Kokosraspeln
- ☺ 3 EL Krokant





DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

Mein Lieblingsrezept

Back ma's

- ☺ Eier mit Zucker und Salz mixen
- ☺ Öl dazu
- ☺ Mehl mit Backpulver erst mit einer Teigspachtel, dann mit der Hand zu einem Teig verkneten
- ☺ dünn ausrollen, mittels der Tüllenspitzen-Unterseite von der Hälfte der Platzerl einen kleinen Kreis ausstechen
- ☺ kurz kalt stellen
- ☺ 12 Minuten backen
- ☺ die Platzerl mit dem Loch mit Marmelade bepinseln
- ☺ die eine Hälfte mit Kokosraspeln, die andere Seite mit Krokant bestreuen
- ☺ auf die Unterseiten einen Klacks Marmelade in die Mitte setzen
- ☺ Oberseiten daraufdrücken
- ☺ trocknen lassen

In einer Frischhaltedose halten sich die Platzerl locker 14 Tage