

Kokosbusslerl

Für den Mürbteig:

200 g Butter (zimmerwarm)
80 g Staubzucker
5 g Vanillezucker
Abrieb von 1 Bio-Zitrone
Prise Salz
1 Eidotter
300 g glattes Mehl
Mehl zum Arbeiten

Für die Kokosbusslermasse:

3 Eiklar
200 g Staubzucker
200 g Kokosflocken (fein gerieben).

Für die Kokos-Mokka-Creme:

250 g Kokosfett (Zimmertemperatur)
50 g dunkle Schokolade (geschmolzen)
50 g Staubzucker
1 EL Löskaffee
ca. 1-2 EL Wasser

Außerdem: ca. 300 g temperierte Schokolade
oder Glasurmasse zum Tunken



*Gutes Gelingen wünscht
Karl Reitbauer!*

Zubereitung:

In die Butter den Eidotter, Vanillezucker, geriebene Zitronenschale und Salz einkneten, Staubzucker begeben und das Mehl kurz unterkneten. Nicht zu lange kneten, weil der Teig sonst „brandig“ wird (er verliert die Bindung). Straff in Klarsichtfolie einschlagen und einige Stunden (oder über Nacht) einkühlen.

Den Teig beim Ausrollen kurz ankneten und mit möglichst wenig Staubmehl auf die gewünschte Stärke ausrollen. Kreise ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im Rohr bei 160-170°C Heißluft ca. 10-12 Minuten goldgelb backen. Danach vollständig auskühlen lassen.

Eiklar mit Staubzucker aufschlagen und die Kokosflocken unterheben. Kleine Häufchen am besten auf ein Blech mit einer Backmatte dressieren und bei etwa 170°C Heißluft hellgelb backen. Aus dem Rohr nehmen und auskühlen lassen.

Für die Kokos-Mokka-Creme den Löskaffee und Wasser zu einer dickflüssigen Paste anrühren. Das Kokosfett mit der dunklen Schokolade und dem Staubzucker schaumig aufschlagen. Die Kaffeepaste zugeben und kurz weiterrühren, damit sich alles gut einbindet. Die Creme auf den Mürbteigscheiben verteilen bzw. aufdressieren.

Die Kokoskuppeln auf die Creme-Mürbteig-Teile drücken und im Kühlschrank (oder bei Kälte am offenen Fenster) einige Zeit fest werden lassen. In die temperierte Schokolade tunken und auf ein Backpapier setzen. Aushärten lassen und in gut schließende Dosen verpacken.