

18. Dezember

Weihnachtsplätzchen schon alle gegessen ?

Hier kommt das In- Letzter Minute-Rezept:

Cocolinchen (ca. 35 Stück)

Zubereitung 30 Min und Backzeit 15 Min

Zutaten: 200g Marzipanrohmasse, 80g Puderzucker, 75 g Kokosflocken, 3EL Orangenlikör, abgeriebene Schale von einer halben Bio-Orange. Orangeat zum Verzieren, Puderzucker zum Bestäuben

Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Marzipan, Puderzucker, Kokosflocken, Orangenlikör und Orangenschale mit dem Knethacken des Handrührgerätes oder mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

Aus dem Teig mit den Händen ca. 35 haselnussgroße Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. In die Mitte jeder Kugel ein Stückchen Orangeat drücken. Cocolinchen im Ofen (Mitte) ca. 15 Minuten backen, erkalten lassen und mit Puderzucker bestäuben.

