



Kokos-Cookies



 ZUBEREITUNGSZEIT: 35 Min.

 KÜHLZEIT: 15-20 Min.

 BACKZEIT: 12 Min.

Zubereitung

1. Für den Teig: Butter, Zucker (weiß), Zucker (braun), Vanillezucker, Ei und Salz cremig aufschlagen.
2. Mehl, Natron und Kokosraspel mischen und unter die Masse heben.
3. Raffaello mit einem Messer zerkleinern und ebenfalls unter die Masse heben.
4. Den Teig 15-20 Minuten kühl stellen.
5. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Aus dem Teig 19 Kugeln formen, flach drücken und mit Abstand auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen.
7. Die Cookies 12 Minuten backen, bis die Ränder leicht goldbraun sind.
8. Nach dem Ausbacken die noch warmen Cookies mit Kokosraspel verzieren.

Zutaten

für 19 Stück

- 200 g Butter (Zimmertemperatur)
- 75 g Zucker (weiß)
- 60 g Zucker(braun)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei (Größe M)
- 1 Prise Salz
- 280 g Mehl (Type 405)
- 1 TL Natron
- 50 g Kokosraspel
- 5 Raffaello

für die Dekoration:

- Kokosraspel (feine)
- nach Belieben