



# Kokos-Mandel-Ecken

*knusprig lecker!*

## Einkaufsliste

1 Blech ca 40x25 cm

*Für den Teig:*

- 100 gemahlene Mandeln (unblanchiert)
- 200 g Mehl
- 60 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 TL Zimt
- 150 g Butter
- 1 Eigelb
- 1 Msp. Salz

*Für das Kokos-Mandel-Topping:*

- 3 Eiweiß
- 150 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 150 g Kokosraspel
- 50 g gemahlene Mandeln (unblanchiert)
- 2 Eigelbe
- 50 g flüssige Butter

*Außerdem:*

- 50 g weiße Schokolade
- 50 g Vollmilchschokolade

## So wird's gemacht

Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut verkneten. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Teig auf dem Backblech dünn ausbreiten. Teig für 10 Minuten backen.

Derweil die Eiweiße mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Kokosraspel, Mandeln, Eigelbe und flüssige Butter hinzugeben und alles unterheben.

Teig aus dem Backofen nehmen und die Kokosmasse vorsichtig auf dem Teig verteilen, sodass der Teig komplett und gleichmäßig bedeckt ist. Weitere 15 Minuten backen. Der Länge nach in drei Streifen schneiden und jeweils in kleine "Ecken" schneiden.

Schokolade schmelzen und die ausgekühlten Ecken damit nach Belieben dekorieren.

Luftdicht verpackt sind die Ecken ca. 3-4 Wochen haltbar.