

SPITZBUBEN TROPICAL



Zutaten : Zubereitung

Zutaten für 40 Stück

2 Passionsfrüchte
200 ml Passionsfruchtsaft
(Maracujasaft)
100 g Gelierzucker (1:2)
300 g Mehl
150 g Kokosraspel
100 g Puderzucker
1 Prise Salz
1 TL Rum
Abgeriebene Schale von
1/2 Limette (unbehandelt)
200 g Butter
1 Ei
Mehl zum Arbeiten
Kokospulver
(aus dem Asia-Laden)

Passionsfrüchte halbieren, das Fruchttinnere herauslösen und mit Saft und Gelierzucker etwa 2 Minuten lang sprudelnd kochen. Auskühlen lassen. Restliche Zutaten miteinander zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Folie wickeln und 2 Stunden lang kühl stellen. Backofen auf 180 °C vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen. Mit einem Ausstecher Plätzchen ausstechen und diese nebeneinander auf ein Backblech setzen. Aus der Hälfte der Plätzchen mit einem kleineren Ausstecher Löcher ausstechen. Plätzchen in 10 bis 12 Minuten hellgelb backen. Passionsfruchtgelee glatt rühren und auf die noch heißen ungelochten Plätzchen streichen. Je 1 gelochtes Plätzchen daraufsetzen, Spitzbuben auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Mit Kokospulver bestäuben.

