

## Citromos-kókuszos aprósütemény



Könnyen elkészíthető

(kb. 100 darab)

### Hozzávalók:

#### Gyúrt tészta:

50 g kókuszreszelék  
250 g finom búzaliszt  
Fél csapott teáskanál **Dr. Oetker Sütőpor**  
100 g porcukor  
1 tasak **Dr. Oetker Vanillincukor**  
Fél citrom reszelt héja (közepes méretű)  
1 tojás (közepes méretű)  
150 g lágyvaj vagy margarin

#### Ezenkívül:

120 g porcukor  
Kb. 3 evőkanál citromlé  
Kókuszreszelék

#### Előkészítés:

A tésztához a kókuszreszeléket egy tepsiben aranybarnára pirítjuk, és egy tányéron hagyjuk kihűlni.

#### Elkészítés:

A lisztben elvegyítjük a sütőport, és egy keverőedénybe szitáljuk. Hozzáadjuk a többi hozzávalót, és egy konyhai robotgép dagasztó spiráljával először a legalacsonyabb, majd a legmagasabb fokozaton jól összedolgozzuk. A tésztát egy enyhén belisztezett munkalapon vékonyan kinyújtjuk, és különböző figurákat szaggatunk belőle. A motívumokat egy



Recepteket keres, kérdése, észrevétele van?

Dr. Oetker Mesterkonyha · 9241Jánossomorja · [www.oetker.hu](http://www.oetker.hu)

Telefon: 06-40-638-537 · E-mail: [mkonyha@oetker.hu](mailto:mkonyha@oetker.hu)

sütőpapírral bélelt tepsibe helyezük, és a süteményeket megsütjük.

Alsó- és felsősütés: kb. 180 °C (előmelegítve)

Légkeveréses: kb. 160 °C (előmelegítve)

Gáz: 2-3. fokozat (előmelegítve)

Sütési idő: kb. 10 perc

A süteményeket a sütőpapírral együtt egy sütőrácson hagyjuk kihűlni.

A porcukrot a citromlével sűrű mázzá keverjük, és egy ecset segítségével a süteményekre kenjük. A még folyós mázra rászórjuk a kókuszreszeléket és hagyjuk megszilárdulni.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - [www.oetker.hu](http://www.oetker.hu)