

Törtchen mit Kokos-Füllung

Für 24 Stück:

Teig A:

315 g Mehl 125 bis 150 ml Wasser 90 g Schweineschmalz

Teig B:

185 g Mehl 125 g Schweineschmalz

Füllung:

185 g Zucker 1/8 L Wasser 1 1/2 EL Butter

140 g Kokosraspeln 2 Eier, verquirlt 1 EL lauwarme Milch

1/2 TL Backpulver 1/2 TL Vanille

Für Teig A:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und in der Mitte eine Mulde machen. Wasser und zerlassenes Schmalz hinzufügen und alles zu einem weichen Teig verarbeiten. Diesen auf ein Brett setzen und kneten, bis er glatt und geschmeidig ist.

Für Teig B:

Das Mehl auf ein Brett sieben, in der Mitte eine Mulde machen und mit den Fingerspitzen das Schmalz einarbeiten, bis ein glatter Teig entstanden ist; dabei nur einige Teelöffel Wasser hinzufügen, damit die Mischung zusammenhält.

Teig A und B abdecken und beiseite stellen.

Zucker und Wasser in einem Topf etwa 4 Minuten erhitzen, dann die Butter dazugeben. Den Topfinhalt in eine Rührschüssel gießen. Die Kokosraspeln hinzufügen, gut untermischen und die Masse abkühlen lassen. Dann die restlichen Zutaten gut einarbeiten.

Teig A und B ausrollen und jeweils 24 runde, am Rand gewellte Formen ausstechen. Mit etwas Übung kann man beide Teige zusammen ausrollen und ausstechen.

Die Törtchen in einem vorgeheizten Backofen bei 200°C (Gasstufe 3-4) backen, bis die Füllung locker und goldgelb ist und sich trocken anfühlt. Der Teig sollte knusprig und trocken sein. Zum Tee servieren.

Chinesisch am 05. Januar 2019