

# Kokos-Sterne mit Krokant

Für die Kokos-Sterne mit Krokant brauchst du:

- 175 g Butter
- 100 g Zucker
- 175 g Mehl
- 1 EL Kokoslikör
- 150 g Kokosflocken
- 1 Prise Salz
- Msp geriebene Zitronenschale

Zum Bestreichen:

- 4 EL Kokoslikör
- 100 g Puderzucker
- Haselnusskrokant

Zubereitung der Kokos-Sterne mit Krokant:

1. Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker schaumig rühren.
2. Die restlichen Zutaten dazu geben und alles zu einem Teig verarbeiten.
3. Diesen für ca. 2 Stunden kühl stellen.
4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 – 4 mm dick ausrollen und Sterne ausstechen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Ober-/Unterhitze für ca. 10 – 12. Minuten backen.
6. Aus dem Puderzucker und dem Kokoslikör einen Guss herstellen und die warmen Plätzchen gleich damit bestreichen.
7. Mit Krokant bestreuen
8. Guten Genuss wünscht *Bettina von diealltagsfeierin.de*