

Kokoslämmchen - Osterplätzchen

Zutaten:

200g Butter, 200g Puderzucker, 1 Pr. Salz,
1 Ei, 300g Mehl, 150g Kokosraspel

Zubereitung:

Butter, Puderzucker und Salz sehr cremig schlagen und das Ei darunter rühren. Mehl mit 75g Kokosraspel vermischen und zusammen mit der Buttermischung zu einem festen Teig verkneten.

30 Minuten kalt stellen.

Den Teig 3mm dick ausrollen und kleine Lämmchen ausstechen.

Bei 200° 5 – 10 Minuten hellgelb backen.

Keine braunen Ränder entstehen lassen!

Plätzchen auskühlen lassen.

Nach Belieben mit weißer Schokolade bestreichen und mit Kokosraspel bestreuen.