

Plätzchen mit Kokosflocken und Marmelade



Menge	Zutaten	Zubereitung
165 g	Butter, weich	Butter, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und cremig rühren, Backrohr auf 180 °C Ober/ Unterhitze vorheizen.
105 g	Zucker	
1/2 Pckg.	Vanillezucker	
270 g	Mehl	Mehl und Salz mischen und rasch von Hand unterkneten. Teig zu einer Rolle formen, in einen Gefrierbeutel einwickeln und etwa 30 Minuten kühl stellen.
1 Prise	Salz	
1	Eigelb	Ei trennen und das Eigelb mit Wasser verrühren.
2 EL	Wasser	
100 g	Kokosflocken	In einen tiefen Teller geben
etwas	Marmelade (Erdbeer, Aprikose, Himbeer)	Den Teig zu haselnussgroßen Kugeln formen. Zuerst im Eigelb, dann in den Kokosflocken wälzen. Auf das Backblech setzen und in der Mitte eine Mulde hineindrücken. Kugel dabei mit der anderen Hand außenherum festhalten. Marmelade mit einem Teelöffel vorsichtig in die Mulde einfüllen. 15-20 Minuten goldbraun backen.