

# KOKOS - APRIKOSEN - SCHNECKEN

Q/R

(GR MÜRBETEIG)

→ Backblech mit **Backpapier** belegen, Backofen **vorheizen: 180°C**

1 x GR	Mürbeteig süß	herstellen, ca. <b>20 Min.</b> kalt stellen (in Folie gewickelt )
--------	---------------	--

250 g 100 g	Aprikosenmarmelade Kokosraspel	durch ein Sieb streichen unter die Marmelade mischen
----------------	-----------------------------------	---

Den Teig in 2 **Portionen** teilen, jede Portion zwischen Folie etwa **DIN A 4 –Blatt** groß auswellen. Dabei immer von der Mitte nach außen rollen und die obere Folie bei Bedarf wieder glatt auflegen. **Jeweils eine Hälfte der Füllung** aufstreichen und mithilfe der unteren Folie die Teigplatte von der **langen** Seite her aufrollen. Die Rolle wieder in die Frischhaltefolie wickeln und **ca. 20 Minuten** in den **Gefrierschrank** legen. Die Teigrolle aus der Folie nehmen und auf ein **Brettchen** legen. Mit einem scharfen Messer **0,3 – 0,5 cm dicke Scheiben** abschneiden, auf das Backblech legen

**Backen: 180°C, etwa 12 - 15 Minuten** (Die Ränder müssen leicht gebräunt sein)

Auf einem Kuchengitter **erkalten** lassen

**Tipp:** Die Füllung austauschen:

## Mandel-Orangefüllung:

100 ml Orangensaft (frisch gepresst = 1 – 2 Orangen) 100 g gehäutete gemahlene Mandeln 2 EL Puderzucker 1 P. Orangenschalenaroma	alles gut mischen
---	-------------------