

Kokosmürbchen

200 g Mehl

200 g Butter

200 g Kokosette

1 Prise Salz

140 g Staubzucker

1 Eiklar

Marillenmarmelade



Mehl mit nicht zu warmer Butter abbröseln, mit Kokos, Salz, Staubzucker und Eiklar zu einem geschmeidigen Teig verkneten und 1 Stunde kühl rasten lassen.

Kleine Kugeln formen und auf ein Blech mit Backpapier legen. Mit dem Stiel eines Kochlöffels kleine Mulden drücken, ohne dass dabei Risse entstehen. In die Mulden etwas erwärmte, glattgerührte Marillenmarmelade füllen.

Ca 10 Minuten bei 180°C Heißluft backen (goldgelbe Farbe).

Mindestens einen Tag in einer Dose durchziehen lassen (erst dann werden sie weich und mürbe).