

Süße Engelsflügel

Einfach himmlisch – mit Kokosraspeln

Zutaten 30 Stück

Für den Teig:

350 g Mehl
20 g Speisestärke
50 g Puderzucker
2 Pck. Vanillezucker
250 g weiche Butter

Teigzutaten in eine Schüssel geben, mit den Fingern zusammenbröseln, glatt kneten. Zur Kugel formen. In Folie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen. Teig portionsweise zwischen Frischhaltefolie ca. 1 cm dick ausrollen, 30. Minuten kalt stellen.

Außerdem:

150 g Puderzucker
3-4 EL Likör 43 oder
Zitronensaft
Ca. 4 EL Kokosraspel

Ofen auf 150 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Aus dem Teig Engelsflügel ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und auf mittlerer Schiene ca. 20. Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, Flügel mit dem Papier vom Blech ziehen, auskühlen lassen. Puderzucker und Likör oder Zitronensaft zu einem Guss glatt rühren. Flügelpaare damit bestreichen. Mit Kokosraspeln bestreuen.