




Nachhaltige Mango-Kokos-Taler

Zutaten (für ca. 45 fertige Plätzchen)

Für den Teig:

250 g Butter 

125 g Puderzucker  

1 Eigelb  

200g Mehl 



Fairtrade
Produkte



Regionale
Produkte



Bio-
Produkte

1 Päckchen Kokosraspeln 

2 Gläser Mangoaufstrich 

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig zu einem Mürbteig verkneten und diesen 1 Stunde kaltstellen. Den Teig dann dünn ausrollen (ggf. zusätzliches Mehl verwenden, falls der Teig zu weich ist), runde Plätzchen ausstechen und diese dann bei ca. 175°C Umluft ca. 9 Minuten backen.

Zwei Plätzchen jeweils mit Mangoaufstrich zusammenkleben und kurz fest werden lassen.

Die Taler dann zuerst im Mangoaufstrich rollen, anschließend in den Kokosraspeln rollen und nach ca. einer Stunde an einem kühlen Ort in eine Plätzchendose füllen.

