

Kokos-Limetten-Cookies

Zutaten

25 g kandierter Ingwer (optional)
1 Bio-Limette
150 g Mehl
50 g Kokosraspel
1/2 TL Backpulver
75 g weiche Butter
100 g Zucker
1 Ei (Gr. M)
100 g Doppelrahmfrischkäse
1 rot-weiße Zuckerstange
125 g Puderzucker
1-2 EL Milch

Zubereitung

Ofen vorheizen
(E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C).
Zwei Bleche mit Backpapier auslegen.
Den Ingwer sehr fein hacken.
Die Limette heiß waschen,
abtrocknen und die Schale fein abreiben.
Limette auspressen.
Mehl, Kokosraspel und Backpulver mischen.
Butter, Zucker und die Limettenschale mit den Schneebesen des Rührgeräts cremig rühren.
Limettensaft, Ei und Frischkäse nacheinander unterrühren.
Mehl-Mix und Ingwer kurz unterrühren.
Aus dem Teig ca. 40 kleine Kugeln formen und auf die Bleche verteilen. Kugeln etwas flacher drücken.
Nacheinander im heißen Ofen 10–12 Minuten backen.
Herausnehmen und auskühlen lassen.
Zuckerstange fein hacken.
Puderzucker mit Milch zu einem glatten, dicken Guss verrühren.
Cookies mit Guss beklecksen und mit Zuckerstangen-Bröseln bestreuen. Trocknen lassen. Kühl und trocken lagern.

Zubereitung im TM

Die Limette heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Limette auspressen.
Limettensaft und -schale, Mehl, Kokosraspel, Backpulver, Butter, Zucker, Ei und Doppelrahmfrischkäse 40 Sekunden / Stufe 4 vermischen.
Mit dem Teig wie oben verfahren

(Aus [LECKER 12/2018](#))



