

Rezept

Kokosschnecken

Ein Rezept von Kokosschnecken, am 19.04.2025

Zutaten

100 ml Milch	250 g Zucker
1/2 Würfel Hefe (ca. 20 g, ersatzweise 1 Pck. Trockenhefe)	400 g Mehl
1/2 TL Salz	1 Ei (M)
100 g weiche Butter	350 g Magerquark
200 g Sahne	200 g Kokosraspel
1 Pck. Vanillepuddingpulver (zum Kochen)	100 g Schokotropfen
Puderzucker zum Bestäuben	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 18 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. In einem kleinen Topf die Milch lauwarm erhitzen. Mit 1 TL Zucker in ein Schüsselchen geben, Hefe hineinbröckeln und alles glatt verrühren. Den Hefeansatz 5 Min. gehen lassen.
2. Mehl, 150 g Zucker und Salz in einer Rührschüssel mischen. Ei, Butter, 100 g Quark und Hefeansatz dazugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts in mind. 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Mit einem Küchentuch abdecken und den Teig an einem warmen Ort 1-2 Std. gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
3. Dann den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
4. Den Teig mit etwas Mehl bestäuben, mit den Händen nochmals kurz durchkneten und auf Backpapier mit etwas Mehl auf Blechgröße ausrollen. Sahne, restlichen Quark, Kokosraspel, Puddingpulver und übrigen Zucker verrühren und gleichmäßig auf den Teig streichen, Schokotropfen darüberstreuen und leicht eindrücken.
5. Teig mithilfe des Backpapiers von der Längsseite her aufrollen und die Rolle mit einem Sägemesser in 18 Scheiben (ca. 2 cm dick) schneiden. Die Hälfte der Kokosschnecken auf das Blech legen und im Ofen (Mitte) in ca. 35 Min. goldbraun backen. Die übrigen Schnecken auf einen zweiten Bogen Backpapier legen und anschließend ebenfalls backen.
6. Die fertigen Kokosschnecken aus dem Ofen holen und auf einem Kuchengitter lauwarm abkühlen oder völlig auskühlen lassen, dann fein mit Puderzucker bestäuben.