

Zutaten für ca. 60 Stück:

480-500 g glattes Mehl (W480 in Ö und 405 in D)
250 g zimmerwarme Butter
2 Eier (auf Zimmertemp.)
130 ml lauwarme Milch
2 TL Trockenhefe
1 geh. EL Zucker
100 g Kokosraspeln/Kokosette
Prise Salz
etwas Vanillepulver-, Paste,- Extrakt oder Zucker

Außerdem:

4 geh. EL Powidl/Pflaumenmarmelade
Puderzucker zum Wenden



Zubereitung:

- 1) Vermischt die lauwarme Milch mit dem Zucker und der Hefe und lasst die Mischung ca. 10 min lang stehen, bis sie schaumig ist.
- 2) In eine Rührschüssel gebt ihr die Butter und mixt diese kurz cremig. Fügt die Prise Salz und die Vanille hinzu und nach und nach die verquirlten Eier. Danach folgt das Kokos und die Hefemischung.
- 3) Diese Mischung sieht nicht besonders schön aus (eher grisselig) aber keine Angst, durch die Zugabe von Mehl wird daraus ein schöner Teig.
- 4) Knetet das Mehl portionsweise unter, da es je nach Butter- oder Mehlsorte passieren kann, dass ihr 20-50 g mehr oder weniger braucht. Knetet auch nicht zu lange, sondern nur bis sich ein Teigklumpen gebildet hat. Der Teig sollte kompakt, aber nicht trocken oder klebrig sein. Richtet euch nach der Konsistenz im Video.
- 5) Wickelt ihn in Frischhaltefolie, drückt ihn etwas flach, damit er schneller auskühlt und stellt ihn für ca. 1 Stunde kühl, bis er nicht mehr ganz so weich ist.
- 6) Nehmt ihn aus dem Kühlschrank, halbiert ihn, packt die eine Hälfte ein, damit sie nicht austrocknet und rollt die andere Hälfte auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2-3 mm dick aus. Verwendet dabei nicht zu viel Mehl. Heißt den Backofen auf 180 Grad O/U Hitze vor.
- 7) Stecht mit einem Glas oder Ausstecher Kreise mit ca. 6-7 cm Durchmesser aus. In die Mitte jedes Kreises setzt ihr einen kleinen TL Powidl und verschließt die Kreise wie Muscheln. Drückt die Ränder zunächst mit den Fingerspitzen und dann mit einer Gabel fest, damit sie beim Backen nicht aufgehen.
- 8) Legt die Kipferl auf ein mit Backpapier belegtes Blech und backt sie bei 180 Grad ca. 13-15 min lang. Sie dürfen einen leicht hellbraunen Rand haben aber ansonsten sollten sie hell bleiben.
- 9) Lasst sie vollständig auskühlen und wendet sie im Puderzucker.
- 10) Lagert sie an einem kühlen Ort, am besten in mit Küchenrolle ausgelegten Metallboxen im Keller oder auf dem Balkon (jetzt im Winter).

Sastojci za 60 školjkica:

480-500 g glatkog brašna (W480 u AUT ili 405 u D)

250 g maslaca na sobnoj temp.

2 jaja (na sobnoj temp.)

130 ml toplog mlijeka

2 kašičice suhog kvasca

1 vrhom puna kašika šećera

100 g mljevenog kokosa

prstohvat soli

malo vanilije u prahu, paste, ekstrakta ili vanilin šećera

Osim toga:

4 vrhom pune kašike pekmeza od šljiva

šećera u prahu



Priprema:

- 1) Pomiješajte toplo mlijeko sa šećerom i kvascem i ostavite mješavinu da odstoji jedno 10 min dok ne postane pjenasta.
- 2) U posudu za miješanje sipajte omekšali maslac i kratko promiksajte. Dodajte prstohvat soli, vaniliju i umućena jaja. Zatim slijede kokos i mješavina kvasca i mlijeka.
- 3) Ova mješavina ne izgleda lijepo, puna je grudvica i nimalo kompaktna ali ne brinite, dodavanjem brašna će se sve sjediniti.
- 4) Brašno dodajte postepeno, jer zavisno od vrste maslaca i brašna može vam zatrebati 20-50 g manje ili više. Ne mijesite predugo, nego samo onoliko koliko je potrebno da se stvori kompaktno tijesto koje nije ni tvrdo ni ljepljivo. Pogledajte u videu, kako bi trebalo da izgleda.
- 5) Tijesto umotajte u prozirnu foliju i pritisnite. Ako je plosnato, brže će se ohladiti. Stavite na jedno sat vremena na hlađenje kako bi se malo stvrdnulo.
- 6) Izvadite tijesto iz frižidera, podijelite na dvije polovice. Jednu spakujte kako se nebi sušila a drugu tanko razvaljajte (2-3 mm) na pobrašnjenoj podlozi (ne koristite previše brašna). Rernu zagrijte na 180 stepeni gornji/donji grijači.
- 7) Za metalnim kalupom ili čašom vadite krugove od 6-7 cm promjera. U sredinu svakog kruga stavite jednu malu kašičicu pekmeza i zatvorite krugove kao školjkice. Prvo rubove pritisnite prstima a zatim viljuškom kako se prilikom pečenja nebi otvarali.
- 8) Školjkice redajte na pleh obložen pek papirom i pecite na 180 stepeni 13-15 min. Rubovi će imati zlatno žutu boju a ostalo bi trebalo biti bijelo.
- 9) Ostavite ih da se potpuno ohlade pa ih uvaljajte u šećer u prahu.
- 10) Držite ih na hladnom mjestu, najbolje u metalnim boksovima obloženim kuhinjskim papirom, u podrumu ili zimi na balkonu.