Ölmanufaktur
Herten

KOKOS–SCHNECKEN

Zutaten Teig:
200 g Mehl
2 leicht gehäufte EL (25g) Kakao
½ TL Backpulver
150 Rohrzucker
1 Prise Salz
1 Ei (M)
80g Kokosöl
3 EL Wasser

Mehl, Kakao, Backpulver, Zucker und Salz mischen. Ei, Kokosöl und Wasser hinzufügen. Mit dem Handrührgerät glatt verkneten. Zugedeckt ca. 2 Stunden kalt stellen.

Zutaten Füllung:
100 g Frischkäse
50 g Kokosöl
75 g Kokosraspel
60 g Rohrzucker

Alle Zutaten verrühren.

Den Teig zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie zu einer Platte (ca. 20x35cm) ausrollen und die Füllung darauf verteilen (Ränder freilassen) und von der Längsseite her aufrollen. In Folie wickeln und nochmals mindestens 2 Stunden kaltstellen.

Teilgrolle in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und auf 2 mit Backpapier belegte Backbleche legen. Im vorgeheizten Backofen (200 Grad Umluft) ca. 10-15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Zubereitungszeit:	ca. 45min
Menge:	ca. 35 Stück
Haltbarkeit:	ca. 1 Woche