

# Kokosecken aus KOKOSMAKRONEN 2X5 KG

## KOMPLET KOKOSMAKRONEN 2X5 KG

### Zum Ausrollen

MÜRB+STREUSEL, Buttermürbteig,  
Grundrezept 1.000 g

Gesamt Zum Ausrollen 1.000 g

### Zum Bestreichen

Aprikosenkonfitüre 300 g

Gesamt Zum Bestreichen 300 g

### Basismasse

KOKOSMAKRONEN 2X5 KG 2.000 g

Wasser 550 g

Gesamt Basismasse 2.550 g

### Dekor

Fettglasur, dunkel 500 g

Gesamt Dekor 500 g

### Verarbeitung:

Alle Zutaten des Butter - Mürbeteiges in der Knetmaschine mischen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Den fertigen Teig auf vorbereitete Bleche ( 60 x 40 cm ) ca. 4 mm dick ausrollen und anbacken.

Einwaage Butter - Mürbeteig: ca. 1000 g / pro Blech

Backtemperatur: 190 ° C

Backzeit: ca. 15 Minuten

Den Mürbeteigboden nach dem Auskühlen mit der Aprikosenmarmelade bestreichen.

Aprikosenmarmelade: ca. 300 g / pro Blech

Alle Zutaten der Basismasse mit dem feinen Besen im mittleren Gang verrühren, sofort nach der Herstellung gleichmässig darauf verteilen und abbacken.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Basismasse: ca. 2500 g pro Blech



Backtemperatur: 190 ° C

Backzeit: 30 - 35 Minuten

Nach dem Auskühlen in Stücke, z. B. 10 x 10 cm einteilen und schneiden. Danach noch einmal diagonal einteilen und schneiden, damit Ecken entstehen. Die Ausbeute beträgt dann 48 Stk. pro Blech.

Die Schnittkanten zum Schluss in Schokoladenfettglasur tauchen.

*Aus Gutem das Beste backen!*

