Passionsfrucht Plätzchen

Zutaten:

350 g Mehl
60 g Kokosflocken
290 g Butter
120 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Eiweiß
1 Prise Salz
4 Esslöffel Sahne
2-3 Passionsfrüchte
200 g Puderzucker
Mehl zum Arbeiten
Ausstechform

Backzeit ca 8 min bei 175 Grad.

Das Mehl mit den Kokosflocken in eine große Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Auf dem Rand 250 g Butter in kleinen Flöckchen, Zucker und Vanillezucker verteilen. Das Eiweiß, 1 Prise Salz und die Sahne in die Mulde geben. Alles mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1. Stunde in den Kühlschrank legen.

Den Backofen vorheizen. Für den Guss die Passionsfrüchte halbieren und das Mark mit einem Löffel auslösen. 4 Esslöffel Fruchtmark mit den Kernen, der restlichen Butter und Puderzucker in einem Topf verrühren. Schwach erhitzen, bis eine streichfähige Masse entsteht.

Den Teig portionsweise auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Nach und nach daraus Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Die Plätzchen im Ofen hellgelb backen. Dann sofort den Guss aufstreichen. Die Plätzchen auf dem Blech vollständig auskühlen lassen.