

Tatlija me kokos

Zutaten:

125 g Mehl
75 g Butter
50 g feine Kokosraspeln
1 Ei
1/2 Pack Backpulver

Für den Zuckersirup:

100 g Zucker
100 ml Wasser
1/2 Pack Vanillezucker

1. Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und für mind. 30 Min. kühl stellen.
 2. Den Teig in 6 Stücke teilen. Eine kleinere Form fetten und aus den 6 Stücken Kugeln formen und nah aneinander in die Form legen. Bei 200 ° ca. 20 Min. backen, bis die Oberfläche etwas braun ist.
 3. Für den Sirup alle Zutaten in einem Topf aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat – etwas abkühlen lassen.
 4. Die Tatli aus dem Ofen nehmen und gleich mit dem Sirup begiessen und mit etwas Kokosflocken verzieren.
- 