

## Kokos-Brötchen

315 g Mehl	1 3/4 TL Backpulver	3 EL Zucker
2 Eigelb	1/8 L lauwarme Milch	3 EL Butter
1 Ei, geschlagen		

### **Füllung:**

50 g fetter Schinkenspeck	1 EL Zucker	1 1/2 EL Pinienkerne
1/8 L Erdnußöl	50 g Kokosraspeln	2 EL Zucker
1 kleines Ei, geschlagen		

Mehl und Backpulver in eine Rührschüssel sieben, in der Mitte eine Mulde machen, Zucker, Eigelb und Milch hineingeben, dann Schmalz oder Butter in kleine Würfel schneiden, ebenfalls in die Schüssel geben und alles gründlich zu einem Teig verarbeiten. Diesen auf eine fein bemehlte Arbeitsfläche legen und leicht kneten, bis er weich und glatt ist. Zudecken und beiseite stellen. Den Schinkenspeck für die Füllung in kleine Stücke schneiden und vorsichtig mit 1 Eßlöffel Zucker braten. Wenn das Fett beinahe glasig ist, zurückstellen. Die Pinienkerne im Erdnußöl fritieren, bis sie sich leicht gefärbt haben, dann mit Speck, Kokosraspeln, Zucker und dem gut verschlagenen Ei mischen und beiseite stellen.

Den Teig in etwa 12 Portionen teilen und zu runden Fladen formen. In die Mitte eines jeden Fladens etwas von der Füllung setzen.

Die Teigränder über der Füllung zusammendrücken, so daß diese vollkommen umschlossen wird. Die Brötchen verkehrtherum auf ein leicht geöltes Backblech legen. Mit dem geschlagenen Ei bestreichen und beiseite stellen. Wenn der Überzug trocken ist, ein zweites Mal bestreichen.

Die Brötchen im vorgeheizten Backofen bei 220° C 20 Minuten backen, bis sie außen knusprig und goldgelb sind.

Chinesisch am 04. Januar 2019