

## Kokos-Limetten-Tannenbäumchen von Marcela Welzel

### Teig:

150 g Mehl  
100 g Kokosraspeln  
150 g Butter  
100 g Zucker  
1 Ei  
1 Limette, davon die abgeriebene Schale

### Glasur:

150 g Puderzucker  
1 Limette, davon die abgeriebene Schale und 5 EL Saft  
100 g Kokosraspeln

### Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten zügig zu einem glatten Teig verkneten, in Folie gewickelt mindestens 20 Minuten kalt stellen.

Die Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestäuben, den Teig darauf ca. 3 mm dick ausrollen und Bäumchen ausstechen. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 15 Min. backen (dabei ein wenig in den Ofen schauen, da die Ränder schnell dunkel werden).

Puderzucker mit Limettenschale und dem Limettensaft verrühren und damit die ausgekühlten Plätzchen bestreichen. Die Kokosraspel darüber streuen.