



## **Kokosrolle**

Ergibt ca. 3 Rollen (à ca. 45 cm)

### Zutaten Hefeteig:

250 g Mehl

21 g Hefe

oder ½ Pack Trockenhefe

125 g Milch (lauwarm)

30 g Zucker

½ Prise Salz

50 g Butter

30 g Vollei

Mit dem Mehl einen Kranzformen.

Die Hefe und den Zucker in der lauwarmen Milch auflösen.

Butter schmelzen und auf Zimmertemperatur abkühlen.

Das Vollei und das Salz zusammen verrühren.

Die Zutaten in die Mitte des Mehlkranzes geben.

Die Zutaten schnell zu einem glatten Teig zusammenkneten.

Den Teig abgedeckt, bei Zimmertemperatur um das doppelte gehen lassen.

### Zutaten Füllung:

3 St. kleine Äpfel

300 g Kokosflocken

110 g Rosinen

75 g Zucker

Zitronenzeste einer halben Zitrone

½ dl Zitronensaft

2.5 dl Vollrahm

Die Äpfel mit der Bircherraffel raffeln und mit den anderen

Zutaten zu einer Masse vermengen

Den Hefeteig in drei gleichmässige Stücke teilen, und zu einem Rechteck auswallen und mit einem Drittel der Kokosmasse bestreichen.

Die Kokosrolle satt einrollen ähnlich wie bei einer Roulade.

Die Kokosrollen mit etwas flüssiger Butter oder Rahm bepinseln und im Ofen bei 175°C ca. 30 Minuten backen.

## **En Guete**

wünscht Ihnen das Paracelsus-Küchenteam