

Crisp'n' Crunchy Almond Coconut Bars

- Knusprige Mandel-Kokosnuß-Schnittchen -

Boden

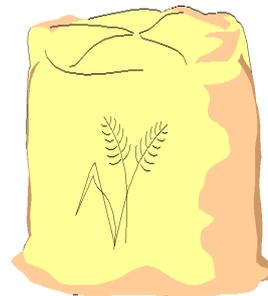
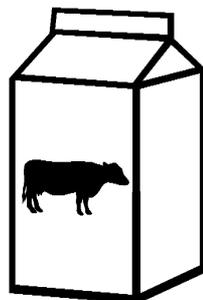
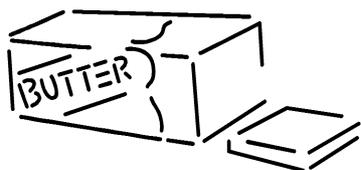
1,25 Tassen Mehl
0,25 Tassen Hagelzucker
0,5 Tassen weiche Butter
1 Rumaroma
0,25 Tassen gehobelte Mandeln

Füllung

1 Tasse Puderzucker
0,25 Tassen Butter
0,25 Tassen Milch
2 Teelöffel Mehl
2 Teelöffel Rum (bzw. Aroma)
1 Tasse Kokosraspel

Zutaten für den Boden, bis auf die Mandeln, bei niedriger Geschwindigkeit 1 bis 2 Minuten mixen, so dass der Teig krümelig ist. Mandeln untermischen, den Teig auf einem Backblech auf den Boden drücken. Bei etwa 150°C 12 bis 18 Minuten backen, so dass die Ränder bräunlich sind.

Für die Füllung Puderzucker, Butter, Milch, Mehl und Rum in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen und 5 bis 7 Minuten kochen. Die Mandeln und Kokosflocken zufügen und auf dem Boden verteilen. Noch 11 bis 16 Minuten weiterbacken. Komplet auskühlen lassen, in Schnittchen schneiden.



Eine Tasse entspricht 250 ml