



# Alfajores

Die ideale Begleitung zum Kaffee oder als Nachspeise.

## Zubereitung

- Zerlassene Butter mit Zucker, Vanillezucker, Eidotter und dem Cognac gut verrühren.
- Mehl, Maizena, Backpulver und Natron dazu sieben.
- Alles kneten, bis ein glatter Teig entsteht.
- ½ Stunde rasten lassen.
- Den Teig auf ca. ½ cm auswalzen und mit Scheiben (3- 4cm Durchmesser) ausstechen.  
Backblech mit Backpapier belegen.
- Scheiben (mit jeweils 1cm Abstand!) in den vorgeheizten Backofen (bei 150 Grad) legen und 10 – 15 Minuten backen.  
Anschließend die oben noch hellen Scheiben gleich vom Backpapier lösen und abkühlen lassen.  
Kokosraspel in einem flachen Teller vorbereiten.  
Ca. 1 Teelöffel Dulce de leche zwischen 2 Scheiben streichen, vorsichtig zusammendrücken und den Rand in den Kokosraspeln drehen.

## Zutaten (25 bis 30 Stück)

200g Butter  
150g Zucker  
300g Maizena  
200g glattes Mehl  
100g Kokosraspel  
½ Pkg. Natron  
1 Esslöffel Cognac  
1 Pkg. Backpulver  
1 Pkg. Vanillezucker  
3 Eidotter  
geriebene Schale von 1 Zitrone  
1 Glas Dulce de leche (Milchkaramelcreme)

Mehr Rezepte unter:  
[www.productos-argentinos.at](http://www.productos-argentinos.at)

Ihr argentinischer Greißler in Österreich!

