

Aprikosen - Kokos - Kekse

Kategorien: Vollwertküche, Plätzchen, Früchte

Zutaten für: 1 Blech

180	Gramm	Getr. Aprikosen, klein geschnitten
100	Gramm	Butter
	Etwas	Zitronensaft
		Vanillemark
1	Prise	Salz
300	Gramm	Weizenmehl
100	Gramm	Kokosraspeln

Anleitung:

Aprikosen 15 Minuten in Wasser quellen lassen, pürieren. Butter schaumig rühren und zum Aprikosenpüree geben, etwas Zitronensaft, Vanillemark und Salz zufügen. Weizenmehl und Kokosraspeln unterkneten. Teig 30 Min. kalt stellen. Rolle formen, in Scheiben schneiden. Bei 150-180°C ca. 15-20 Min. backen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten