

Jamaika - Kekse

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Sultaninen
4	Essl.	Rum
50	Gramm	Kokosflocken (1)
100	Gramm	Weizenvollkornmehl
100	Gramm	Hirse fein gemahlen
1	Teel.	Weinstein-Backpulver
1	Essl.	Orangeschale gerieben
50	Gramm	Butter weich
3 1/2	Essl.	Honig
1		Ei
100	ml	Sahne
30	Gramm	Kokosflocken (2)

Anleitung:

Die Sultaninen heiss waschen, gut abtropfen lassen, fein hacken und mit dem Rum betrauefeln. Die Kokosflocken (1) darueber streuen und alles zugedeckt eine Stunde quellen lassen. Beide Mehlsorten mit dem Backpulver und der Orangenschale mischen. Die Butter mit dem Honig schaumig ruehren. Nach und nach die Mehlmischung, das Ei, die Sahne und die gequollenen Zutaten unterruehren. Den Teig zugedeckt eine Stunde ruhen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das Backblech mit Butter bestreichen. Die Kokosflocken (2) auf eine Platte schuetten. Aus dem Teig walnussgrosse Kugeln formen, diese in den Kokosflocken wenden und auf der mittleren Schiene in etwa 15 Minuten goldbraun backen. Die Kekse auf einem Kuchengitter abkuehlen lassen.