

Zitronen - Kokos Kekse(Vollw.)

Kategorien: Plätzchen, Vollwertküche

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
2		Zitrone(n)
150	Gramm	Butter
2		Ei(er)
325	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
75	Gramm	Kokosraspel
5	Essl.	Kokosraspel zum Bestreuen

Anleitung:

Zucker, Salz, abgeriebene Zitronenschale und weiche Butter cremig rühren. Eier unterrühren. Mehl, Backpulver und Kokosraspel unterkneten. Eine Rolle von etwa 5 cm Durchmesser formen. In Folie gewickelt einige Stunden (oder über Nacht) kühl stellen. Die Rolle in dünne Scheiben schneiden und diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Wasser bepinseln und mit Kokosraspeln bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 160-180 Grad 8-10 Minuten backen.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten