

Kokos - Crisps

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Plätzchen

Zutaten für: 1 Keine Angabe

FÜR CA. 45 STÜCK

100	Gramm	Butter
1		Ei
150	Gramm	Braunen Zucker
150	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Backpulver
75	Gramm	Kokosflocken
50	Gramm	Haferflocken
2	Essl.	(bis 3) Dosenmilch

Anleitung:

Fett mit Ei und 125 g Zucker verrühren. Mehl, Backpulver, 50 g Kokosflocken und Haferflocken zufügen, untermischen. Teig 2 Stunden zugedeckt kühlstellen. Backofen auf 175°C vorheizen. Blech mit Backpapier belegen. Restliche Kokosflocken und Zucker mischen. Aus dem Teig walnußgroße Häufchen formen. Die Oberseite mit Dosenmilch bestreichen und leicht in die Kokos-Zucker-Mischung drücken. Plätzchen auf das Blech setzen und auf der Mittleren Schiene ungefähr 15 Minuten backen.