

Kokos - Crips

Zutaten für: 45 Stück

ZUTATEN

100	Gramm	Butter
1	Stück	Ei
150	Gramm	Braune Butter
150	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Backpulver
75	Gramm	Kokosflocken
50	Gramm	Haferflocken
2		Esl Kondensmilch (evtl. Mehr)

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.

Quelle:

RK Konrad Heizmann 25,02,04

Kokos - Glückskekse

Zutaten für: 1 Rezept

2		Ei(er), davon das Eiweiß
50	Gramm	Puderzucker
1	Teel.	Bittermandelöl
2	Essl.	Butter
45	Gramm	Mehl
30	Gramm	Kokosraspel

Anleitung:

Das Eiweiß in einer Schüssel schaumig schlagen, wenn es schön fest ist, den Puderzucker darüber sieben. Die Butter zerlassen und mit dem Mandelaroma langsam unterrühren. Danach das Mehl unterheben, rühren bis ein lockerer Teig entsteht. Backbleche einfetten oder mit Backpapier auslegen. Das Blech leicht mit Mehl besträuben und zwei Kreise mit einem Durchmesser von ca. 8cm markieren. In die Kreise jeweils einen Teelöffel Teig geben und auf der gesamten Kreisfläche glatt streichen, danach Kokosflocken darüber streuen (Nur zwei Kekse pro Blech, da sie stark auseinander gehen). Kekse 5 min im Backofen bei 175°C backen, bis sie am Rand leicht braun werden. Die Kekse sofort vorsichtig vom Blech lösen und auf einem Brett zur Hälfte zusammen klappen. Um die typische Form zu erhalten über den Rand eines Glases oder ähnlichem legen. Ca eine halbe Minute so hängen lassen, dann auf einem Gitter abkühlen lassen. (Ihr könnt auch die Kokosflocken vorher rösten, dann sehen die Kekse interessanter aus)

Schwierigkeitsgrad: normal Brennwert p. P.: keine Angabe

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann