

Kokoskekse

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

1/2 Pk (100 g) Kokosflocken
1/2 Pk (125 g) Margarine
2/3 T (100 g) Zucker
1 1/3 T (200 g) Weizenmehl
4 EL Kokosmilch (ersatzweise Sojamilch)
Kokosraspel (optional)
1 Pr Salz

- Alle Zutaten mischen, zu einem geschmeidigen Teig kneten (falls der Teig zu trocken ist, etwas mehr Flüssigkeit zugeben).
- Zugedeckt eine halbe Stunde kalt stellen.
- Auf Backpapier dünn ausrollen und in Rauten schneiden (oder dünn ausrollen, Kekse ausstechen und auf ein geöltes Blech setzen).
- Ggf. mit Kokosraspeln verzieren.
- Bei 190°C 15-20 Minuten backen.

