Rezept

Schnelle Kokos-Cookies

Ein Rezept von Schnelle Kokos-Cookies, am 29.04.2024

Zutaten

100 g	Mehl
100 g	Kokosraspel
100 g	Zucker
1	zimmerwarmes Ei (M)
1/2 TL	Backpulver
100 g	weiche Butter
1 Prise	Salz
	Puderzucker zum Bestäuben (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Das Mehl mit Backpulver und Kokosraspeln vermischen.

2. Die Butter mit Zucker und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts kräftig verrühren. Das Ei dazugeben und alles cremig schlagen.

3. Dann die Mehlmischung auf einmal dazugeben und rasch unter die cremige Masse arbeiten. Nach und nach mit zwei Teelöffeln etwas Teig abnehmen und mit ausreichend Abstand als walnussgroße Häufchen auf die Backbleche setzen.

4. Die Backbleche nacheinander in den Backofen (Mitte) schieben und die Plätzchen in 13-15 Min. goldbraun backen. Die Cookies auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Eventuell mit Puderzucker bestäuben.