

Schoko-Kokos-Knusperkekse

Verschiedene Aromen wie Schokodrops und Kokosraspel sorgen für ein wunderbares Geschmackserlebnis und verfeinern die knusprigen Kekse himmlisch! Rasch zubereitet und immer lecker!

□

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für etwa 25 Stück

200g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 245g auf Reis/Kartoffelbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1/4 gestrichener TL Xanthan

135g Rohrohrzucker

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

120g kalte Butter (ggf. laktosefrei)

1 Ei

etwas gemahlene Vanille oder Vanilleextrakt

25 – 50g backfeste Schokodrops (ggf. laktosefrei)

50g Kokosraspel

1. Mehlmischung, Xanthan, Rohrohrzucker, Backpulver und Salz in eine Rührschüssel geben und mischen.

2. Butter in Stückchen, Ei und Vanille zugeben und rasch einen gleichmäßigen Teig zubereiten. Hierzu eignet sich ein Handrührgerät oder Küchenmaschine mit Knethaken bestens.

3. Schokodrops und Kokosraspel unter den Teig kneten.

4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle von etwa 5cm Durchmesser formen. Von der Teigrolle Scheiben mit je etwa 0,5cm Dicke abschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Der Teig reicht für 2 Backbleche.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) in 15 – 18 Minuten goldgelb backen.
6. Die Kekse auf dem Backpapier auskühlen lassen. Achtung: Im warmen Zustand sind die Kekse sehr weich! Nach dem Auskühlen sind die Kekse wunderbar formstabil und knusprig ☐
7. Die ausgekühlten Kekse in eine Plätzchendose geben.

Milchfrei – Tipp: 100g vegane Margarine anstatt Butter einsetzen. Auf vegane Schokodrops zurückgreifen. Im gut sortierten Reformhaus oder Bioladen ist eine Auswahl zu finden.



