



Kokosküsse

Nervenkekse

Menge:	Zutaten:	Zubereitung:
300 g 30 g 80 g 170 g 2 50 g 1 Schluck	Dinkelvollkornmehl, zentrofan-gemahlen Maisvollkornmehl, zentrofan-gemahlen Bioland-Rübenzucker Butter Eier Kokosflocken Milch	<ul style="list-style-type: none"> • Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät und Knethaken zu einer bröseligen Masse verarbeiten. Das dauert ca. 2-3 Minuten. • Die Teigbrösel auf die Arbeitsfläche geben und mit bemehlten Händen zu einer Teigkugel formen • Die Teigkugel ca 30 Minuten in den Kühlschrank stellen
		<ul style="list-style-type: none"> • Backofen auf 180°C Ober- / Unterhitze vorheizen. • Aus dem Plätzchenteig Kugeln drehen und mit einem Kochlöffel Mulden in die Kugeln drücken.
etwas etwas	Milch Marmelade	<ul style="list-style-type: none"> • Milch in ein Schälchen füllen • Die Kugeln mit der Mulden-Seite erst in Milch und dann in Kokosflocken tauchen • Marmelade in die Mulden füllen • Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und bei <u>180°C Ober- / Unterhitze für 15 Minuten</u> backen.



BIOHOF
Fischer-Hellinger