Kokos-Zitronen Cookies



Dieses Foto hat uns freundlicherweise
Sandra Rueter zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für ca. 50 Stück:

Teig:

- 75 g Kokosflocken
- 100 g Butter
- 120 g brauner Zucker
- 1 Ei
- 2 Teelöffel geriebene Zitronenschale
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 100 g Mehl
- 75 g Weizenvollkornmehl
- 2 Teelöffel Backpulver
- 1 Messerspitze Salz

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen. 2 Bleche mit Backpapier auslegen.

2. Kokosflocken in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten.

3. Butter, Zucker und Vanillinzucker cremig rühren. Ei mit Zitronenschale hinzufügen.
   Mehl, Weizenvollkornmehl, Backpulver, geröstete Kokosflocken und Salz mischen und
   unter der Butter-Ei-Masse gut verrühren.

4. Mit einem Teelöffel kleine Teighäufchen auf das Blech setzen.

5. Im Backofen etwa 15 Minuten backen.

6. Info:

7. Sandra Rueter hat die Cookies noch mit einer weißen Kuvertüre verziert.