



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



BIOHOF  
Fischer-Hellinger