



Mandel-Kokos-Plätzchen

Zutaten

160 g Mandelmehl

135 g Kokosraspel

0.5 Teelöffel Zimt

0.5 Teelöffel Salz

125 ml Dattelsirup

75 ml geschmolzenes Kokosmus

1 Teelöffel flüssiges Vanillearoma

1 Messerspitze(n) gemahlene Vanille

100 g Zartbitterschokolade

1 Teelöffel Kokosöl

Kochzeit: 1 h

Gesamtzeit: 1 h

Portionen: 2

Zubereitung

1.

Heize den Backofen auf 140 °C Ober-/Unterhitze vor und belege ein Backblech mit Backpapier.

2.

Mische alle trockenen Zutaten, außer der Schokolade, in einer Schüssel.

3.

Rühre anschließend alle feuchten Zutaten außer dem Kokosöl unter, bis ein klebriger Teig entsteht.

4.

Forme Kugeln mit einem Durchmesser von ca. 4 cm und drücke sie auf dein Backblech, damit eine Halbkugel entsteht.

5.

Backe die Plätzchen etwa 30 Minuten auf der mittleren Schiene.

Wenn dein Ofen unterschiedlich heizt, wende das Backblech nach der Hälfte der Zeit und passe in den letzten 10 Minuten besonders auf, dass deine Kokos-Plätzchen nicht zu dunkel werden. Sie sind fertig, wenn der Rand eine goldgelbe Farbe annimmt.

6.

Lasse die Plätzchen komplett auskühlen. Schmilz währenddessen die Schokolade mit dem Kokosöl über dem Wasserbad.

7.

Tauche die Plätzchen mit der flachen Seite in die Schokolade und setze sie zurück auf das Backpapier. Verziere sie anschließend noch nach Belieben mit der übrigen Schokolade und lasse sie fest

werden.

Viel Spaß beim Knabbern und Naschen!