



Mandel-Kokos-Kekse

Zutaten

200 g Mandelmehl

50 g Kokosraspel

100 g Tapiokastärke

90 g Kokosblütenzucker

1 Teelöffel Backpulver

1 Prise(n) Salz

1 Teelöffel Zimt

100 ml Kokosöl (flüssig)

100 ml Mandeldrink (oder beliebiger Pflanzendrink)

nach Belieben Bittermandel-Aroma

Kochzeit: 1 h

Gesamtzeit: 1 h

Portionen: 4

Zubereitung

1.

Vermenge die trockenen Zutaten miteinander.

2.

Füge Kokosöl, Mandelmilch und evtl. Bittermandel-Aroma hinzu und verknete alles mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig.

3.

Teile den Teig in zwei gleiche Teile und forme zwei Rollen daraus.

Die Rollen für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen.

4.

Heize den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vor.

5.

Schneide die Teigrollen in Scheiben und lege diese auf einem mit Backpapier belegten Backblech aus.

6.

Schiebe die Mandel-Kokos-Kekse auf der mittleren Schiene für rund 7 Minuten in den Backofen. Wende die Kekse einmal und backe sie für weitere 7 Minuten fertig.