Einfache Kokoskekse

Die einfachen Kokoskekse sind köstliche Kekse mit viel Kokos. Mit diesem Rezept gelingen die Plätzchen auch ungeübte Backanfänger.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

150 g	Butter
150 g	Zucker
1 Stk.	Ei
1 Packung	Vanillezucker
150 g	Kokosraspeln
150 g	Weizenmehl

Zubereitung

1. Die **einfachen Kokoskekse** sind im Nu gebacken. Dazu die Butter, Zucker, Ei, Vanillezucker, Kokosraspeln und Weizenmehl vermengen und zügig zu einem Teig verarbeiten. In Folie wickeln und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde ruhen lassen.

2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

3. Jetzt den Teig dünn ausrollen und Kekse ausstechen.

4. Die Kekse im vorgeheizten Ofen zirka 12-15 Minuten goldgelb backen.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen


kochrezepte
Weihnachtskekse
& Vanillekipferl
30 traditionelle Rezepte einfach selbst gebacken – von Kochrezepte.at

Tipp