

# Schnelle Kokoskekse

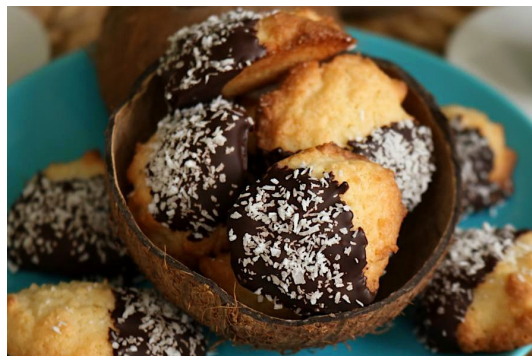
Das Rezept von den schnellen Kokoskekse schmeckt nicht nur in der Advent und Weihnachtszeit. Man kann sie sich auch einfach mal zwischendurch schmecken lassen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

100 g	<a href="#">Butter</a> (weich)
100 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
100 g	Mehl
0.5 TL	Backpulver
100 g	Kokosette

## Zum Verziern

Nach Belieben	Schokoladenkuvertüre
Nach Belieben	Kokosette

## Zubereitung

1. Für die schnellen **Kokoskekse** die Butter, den Zucker und die Prise Salz in eine Schüssel geben und cremig aufschlagen.
2. Dann das Ei hinzufügen und unterrühren.
3. Jetzt das Mehl mit dem Backpulver vermengen und zusammen mit der Kokosette

unterheben. Parallel schon mal den Backofen auf ca. 160 °C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

4. Nun ca. walnussgroße Häufchen mit etwas Abstand auf das Backblech setzen. Die Rohlinge sollten nun im Ofen ca. 10 - 15 Minuten goldbraun backen. Danach sollten die Kekse bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.
5. Jetzt noch die Kuvertüre temperieren, die Kekse halb eintauchen, abtropfen lassen, mit Kokosette bestreuen und bis zum Verzehr trocknen lassen. Die Kokoskekse sind direkt nach dem Backen erst leicht knusprig und werden dann später weich.

## **Tipp**

Die schnellen Kokoskekse am besten luftdicht in einer Dose aufbewahren.