

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 [Butter](#) (weich)

100 g [Zucker](#)

1 Prise [Salz](#)

1 Stk. [Ei](#)

100 g [Mehl](#)

0.5 TL [Backpulver](#)

100 g [Kokosette](#)

Zum Verzieren

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.