

Kokosberge

von Nathalie Claire (NClair@antispe.de)

1/2 Pk (125 g) Margarine
2/3 T (100 g) Zucker
10 EL (ca. 50 ml) Sojamilch
200 g Mehl
1 gestr TL Natron
1/2 Pk (100 g) Kokosraspeln

- Margarine (sollte weich sein, evtl. mehrere Stunden vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen) gründlich mit dem Zucker und der Sojamilch verrühren.
- Mehl und Natron vermischen und zur Margarinemischung geben,
- dann die Kokosraspeln dazu.
- Mit 2 Teelöffeln etwa walnussgroße Teigstücke aufs Blech setzen.
- 8-10 min backen (200°C, Gas Stufe 3) bis sie beginnen, braun zu werden.