

## Kokoskekse

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

- 1/2 Pk (100 g) Kokosflocken
- 1/2 Pk (125 g) Margarine
- 2/3 T (100 g) Zucker
- 1 1/3 T (200 g) Weizenmehl
- 4 EL Kokosmilch (ersatzweise Sojamilch)
- Kokosraspel (optional)
- 1 Pr Salz

- Alle Zutaten mischen, zu einem geschmeidigen Teig kneten (falls der Teig zu trocken ist, etwas mehr Flüssigkeit zugeben).
- Zugedeckt eine halbe Stunde kalt stellen.
- Auf Backpapier dünn ausrollen und in Rauten schneiden (oder dünn ausrollen, Kekse ausstechen und auf ein geöltes Blech setzen).
- Ggf. mit Kokosraspeln verzieren.
- Bei 190°C 15-20 Minuten backen.

