

Ernährungs  
vision  
Österreich



## Kokos-Cookies

Unsere Kokos-Cookies sind eine leckere Alternative zu den traditionellen Kokosbusserl. Wir verwenden ganze Eier und nicht nur das Eiweiß in der Zubereitung.

Sie werden sehen, das Ergebnis ist nicht ganz so fluffig, dafür besonders lecker.

Unser Teig ist ein einfacher Rührteig. Die Zutaten für den Rührteig werden, wie der Name schon sagt, einfach gut miteinander verrührt.

Die Konsistenz des Teigs hängt davon ab, in welcher Reihenfolge die Zutaten miteinander vermengt und verarbeitet werden. Das macht das Backwerk dann schön flaumig.

Aus der angegebenen Menge im Rezept erhalten Sie je nach Größe zwischen 25 und 30 Stück Kokos-Cookies.

### Die Zutaten:

3	Stk	Eier
20	g	Butter
235	ml	Kokosmilch ungesüßt
100	g	Puder-Erythrit ( <a href="#">Biosüße-Powder -&gt; hier bestellen</a> )
50	g	<a href="#">Kokosmehl (-&gt; hier bestellen)</a>
110	g	Kokosraspeln
1/2	TL	Weinstein Backpulver
1	TL	Bourbon Vanille Pulver

### **Die Zubereitung:**

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Die Butter mit dem Puder Erythrit schaumig schlagen.
3. Nun die Eier einzeln hinzugeben und dabei die Masse weiterschlagen. So wird der fertige Teig leicht und flaumig.
4. Im nächsten Schritt die übrigen trockenen Zutaten miteinander vermengen, die Kokosmilch dazugeben.
5. Nun alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und für eine halbe Stunde gekühlt ziehen lassen. Währenddessen quillt das Kokosmehl auf.
6. Mit Hilfe eines Löffels die Masse in kleinen Häufchen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech setzen und etwas flach drücken.
7. Die Kokos-Cookies backen ca. 25 Minuten bei 180 Grad - bis sie goldgelb sind.