

# Weihnachtsbacken Rezepte

## Kokos Crips

Anzahl: 1 Keine Angabe

Gattung: Backen, Advent, Gebäck, Kuchen, Plätzchen, Pralinen, Weihnachten

---

100 g Butter	1/2	geh. TL Backpulver
1 Ei	75 g	Kokosflocken
150 g brauner Zucker	50 g	Haferflocken
150 g Mehl	2	Essl. Dosenmilch, evtl. mehr

---

Fett und Ei und 125 g Zucker verrühren. Mehl, Backpulver, Haferflocken, sowie 50 g Kokosflocken unterfügen. Teig 2 Stunden zugedeckt kühlstellen.

Backofen auf 175 Grad vorheizen und Blech mit Backpapier auslegen. Die restlichen Kokosflocken mit dem restlichen Zucker mischen, aus dem Teig Wallnuss große Häufchen formen, die Oberseite mit Dosenmilch bestreichen und leicht in die Kokos-Zucker-Mischung drücken. Plätzchen auf das Blech setzen und darauf achten, dass sie weit genug auseinander liegen, da sie noch aufgehen. Auf der mittleren Stufe ungefähr 15 Minuten backen.