



KOKOS VANILLE PLÄTZCHEN

AUS DER BACKMATTE

von Katja Kleffner

ZUTATEN

250 g Skyr (od. Quark)
1 Ei
80 g Zucker (gerne mehr)
1 EL Öl (flüssig)
1 Röhrchen Vanille-Aroma
1 Tütchen Vanille-Zucker
80 g Dinkelmehl 1050
100 g Hafermehl
(od. Flocken gemahlen)
20 g Kokosmehl
100 g Kokosraspel
evtl. Wasser/Saft/Milch
(bis zur breiigen Teigkonsistenz)

ZUBEREITUNG

- Einen streichfähigen, breiigen Plätzchenteig herstellen. Er sollte die Konsistenz eines Grießbreies haben und lässt sich somit auch gut in die Matten streichen.
- Teig ca. 15 Min. quellen lassen,
- evtl. noch Flüssigkeit ergänzen und dann
- in die Matten streichen. Klappt mit der Teigkarte problemlos. Quetschflasche mit größerer Öffnung sollte auch gut funktionieren.

Bevorzugte Keksdicke/Muldentiefe:

ca. 0,8 cm

BACKZEIT:

bei 160° C / Umluft

ca. 25-30 Min., je nach Motivgröße

Danach abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen. In einer normalen Plätzchendose lagern.

Guten Appetit!

