



KARAMELLISIERTE KOKOS COOKIES VEGAN TM31



Gesamt: 19min
Zubereitung: 4min



12 Portion/en



einfach

HILFSMITTEL, DIE DU BENÖTIGST:

Spatel

Zutaten

Cookies

100 g Kokosraspel
80 g Zucker
180 g Alsan sehr weich oder
Butter
60 g Puderzucker
Etwas Zitronenschalenabrieb
270 g Mehl

1 TL Backpulver

Zubereitung

Ofen vorheizen 170 Grad Heißluft

Eine Pfanne aufstellen, aufheizen und die 80 g Zucker hineingeben. Warten bis der Zucker leicht schmilzt. Dann sofort die Kokosraspel hineingeben und vom Herd wegnehmen. Gut rühren während es karamellisiert. Die Kokosraspel sollten Gold Farben werden.

Das Ganze auskühlen lassen.

Teig zubereiten.

alsan und Puderzucker in den Topf geben und schaumig rühren.

1 min Stufe 4

Nun die karamellisierten Kokosraspel dazu geben und das Mehl mit dem Backpulver.

1 min Teigknetstufe.

Mit einem Löffel Portionen auf ein Backpapier setzen o. Zunächst zwischen zwei Bögen ausrollen und ausstechen.

15 Minuten backen.



Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: [Gast](#) Quelle: <http://www.rezeptwelt.de>