
Kokos-Cookies

reicht für ca. 20 Stück

100g Kokosraspeln
75g Butter
1 Ei
100g brauner Zucker
1 TI Backpulver
1 gehäufte El Mehl



Den Backofen auf 175°C Ober-Unterhitze vorheizen und drei Bögen Backpapier bereit halten. Ich persönlich besitze zwei Backbleche, der Teig reicht bei mir aber immer für drei Backdurchgänge, also muss man da ein bisschen jonglieren.

In einem Pfännchen oder einem kleinen Topf die Butter schmelzen, den Topf vom Herd nehmen und die Kokosraspeln hinzu geben. Alles gut durch mischen, sodass alle Raspeln ein wenig angefeuchtet sind. Sie sollen die Butter schön in sich auf saugen.

Dann das Ei trennen und den Zucker abmessen. Das Eiweiß in einem nicht zu kleinen Gefäß steif schlagen (alle weiteren Zutaten kommen dort auch noch rein) und nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Kurz weiter schlagen und nacheinander Eigelb, Backpulver und Mehl unterrühren. Zum Schluss mit einem Löffel die Kokosraspeln mit dem Teig verrühren.

Nun ein Backpapier auf ein Backblech legen und mit zwei Löffeln Portionen von ungefähr einem gehäuften Teelöffel auf das Backpapier verteilen. Mehr als neun Stück pro Blech sollten es nicht sein, da die Kekse sehr stark auseinander laufen. Die Kekse wandern jetzt für ca. 10 Minuten in den Ofen.

Lasst sie nicht zu sehr aus den Augen, bei mir war jedes Blech schneller fertig als das zuvor, das dritte und letzte Blech war nach 10 Minuten schon zu dunkel, also ab der achten Minute immer mit einem Auge drauf schielen. Die Kekse sind fertig, wenn sie an den Rändern gebräunt sind.
