

Kokos-Bäumchen

Zutaten

35-40 g	Kokosflocken
260 g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
½ TL	Weinsteinbackpulver
120 g	Butter, weich in Stücken
80 g	Zucker, braun
1	Ei
3 EL	Sahne
Etw.	Tongabohnenabrieb
	Weißer Schokolade, grüne Lebensmittelfarbe, Kokosraspeln



Zubereitung

- Kokosflocken ohne Fett in einer Pfanne leicht anrösten
- Butter, Zucker und Ei verrühren
- Mehl, Weinsteinbackpulver, abgekühlte Kokosflocken, Gewürz und Sahne zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten
- Den Teig in eine Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1-2 Stunden in den Kühlschrank legen
- auf einer leicht bemehlten Fläche ausrollen und kleinen Tannenbäume ausstechen
- Ofen auf 180°C vorheizen
- Plätzchen im Ofen ca. 10 Minuten backen
- auskühlen lassen und beliebig verzieren