

vegane Kokoskekse

Brennwerte	360 kJ 86 kcal
Eiweiß	1 g
Kohlenhydrate	9 g
Fett	5 g

Vorbereitung	15 Minuten
Ruhe-, Gar- & Backzeit	15 Minuten
Gesamtzeit	30 Minuten



FOOD FACTS

- Deli Reform Das Original ist rein pflanzlich und lässt sich problemlos anstelle von Butter zum Backen verwenden. - Die Margarine steckt außerdem voller ungesättigter Fettsäuren und hitzebeständiger Vitamine wie Vitamin D und E. - Die Kokosraspel und Haferflocken in diesem Rezept sind mit 3,19 g Ballaststoffen/100 g eine wertvolle Ballaststoffquelle. - Perfekt zum Backen mit Kindern!

REZEPT FÜR KNUSPRIGE KOKOSKEKSE - EINFACH, VEGAN UND KÖSTLICH

Diese knusprig-zarten Kokoskekse bestehen aus nur sechs Zutaten und sind rasch nebenbei gemacht. Das Beste an diesem Rezept: Es ist komplett vegan und kommt ohne besondere Ersatzprodukte aus. Anstelle von Butter ganz einfach [Deli Reform das Original](#) verwenden. Die Margarine ist auch aus dem Kühlschrank streichart und sofort

einsatzbereit zum Backen. Die köstlichen Kokoskekse zu Tee, Kaffee oder einfach als süßen Snack zwischendurch genießen.

vegane Kokoskekse

30 PORTIONEN  simpel

60 g Kokosraspeln
150 g Deli Reform Das Original
75 g Zucker
200 g Mehl + etwas für die Arbeitsfläche
3 EL zarte Haferflocken
3 EL Puderzucker

1 TEIG VORBEREITEN

Die Kokosraspel zunächst in einer Pfanne ohne Fett anrösten und auskühlen lassen. Deli Reform Das Original zusammen mit dem Zucker schaumig schlagen. Dann die Hälfte der Kokosraspel, Mehl und Haferflocken zu der Mischung dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig anschließend zu einer Rolle (Ø ca. 5 cm) formen und in Folie einwickeln. Die Teigrolle für ca. 30 Minuten ins Gefrierfach legen.

2 TEIG AUSSTECHEN UND BACKEN

Nun die Teigrolle auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dick ausrollen und den Teig mit Formen nach Wahl ausstechen. Alternativ kann die Teigrolle auch einfach in ca. 0,5 cm dicke Scheiben geschnitten werden. Kokoskekse auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Umluft für 12–15 Minuten goldbraun backen. Anschließend die Kekse auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3 KEKSE DEKORIEREN

Den Puderzucker mit einigen Tropfen Wasser verrühren und die Kokoskekse damit bepinseln. Die restlichen Kokosraspeln darüber streuen, trocknen lassen und servieren. Guten Appetit!

4 TIPP: BESONDERER BACKSPASS MIT KINDERN

Wer mit Kindern backt, kann natürlich auch geraspelte Schokolade, bunte Streusel oder andere Keksdekoration zum Garnieren verwenden. Und es muss auch nicht unbedingt der Kekstaler aus der Rolle sein – dieses Keksrezept eignet sich nämlich auch hervorragend, fürs Ausstechen mit verschiedenen Plätzchenformen.

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
<https://www.deli-reform.de/rezepte>