Brenners Bestes
BIO DINKEL
Feinmehl griffig
Brenners Bestes
Bio Honig
von der Wurzlwiese
www.brenners-bestes.at

Dinkelkekse mit Kokos und Schokolade

Zutaten für 10-12 Stück

50 g Brenners Bestes Dinkelvollmehl
100 g Kokosraspel
1 EL Butter
2 Eier
50 g Zucker
50 g Brenners Bester Honig
etwas Vanille
1 kl. Prise Fleur de Sel
1/2 Bio Zitrone, Abrieb
100 g dunkle Schokolade
ein paar Kokosflocken zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Die Eier mit dem Zucker, Honig und Vanille cremig mixen.
2. Die Butter zerlassen und behutsam in die Eiermasse rühren.
3. Die Kokosraspel mit Mehl, Salz und Zitronenabrieb ebenso behutsam mit dem Teigspatel untermengen.
4. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Mit einem Esslöffel aus der Masse 10 - 12 runde Kreise formen.
5. Im Ofen bei 170°C Heißluft 12 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen.
6. Die Kekse mit einer Palette vom Backpapier lösen, aber noch am Blech liegen lassen.
7. Die Schokolade grob hacken und über Wasserbad oder in einem kleinen Topf bei geringer Hitze schmelzen.
8. Die Kekse mit der geschmolzenen Schokolade verzieren und mit Kokosflocken bestreuen.