

Kokosplätzchen

400 g Margarine
400 g Mehl
200 g Kokosraspel
1 Ei
300 g Zucker
1 Messerspitze Hirschhornsalz oder 1 Teel. Backpulver

Will man Schoko-Plätzchen haben, dann den oben angeführten Zutaten noch 2 gehäufte Esslöffel Kakao dazu geben.

Aus den angegebenen Zutaten einen Teig kneten. Hiervon walnussgroße Kugeln drehen, sie zwischen den beiden Handballen flach drücken und auf ein gefettetes Kuchenblech legen.

Das Blech in den vorgeheizten Backofen auf die mittlere Schiene stellen und bei 200 Grad 13 bis 15 Minuten backen.

Umluft: 2 Bleche gleichzeitig bei 160 Grad 12 Minuten