

Kokos-Kekse

[Kuchen](#)



- 500 g Mehl
- 75 g Kokosflocken
- 250 g Zucker
- 250 g Butter (Zimmertemperatur)
- 2 TL Vanille
- 2 Eier

Alle Zutaten zusammen in eine Rührschüssel geben und verrühren.

Den Teig auf die [Teigunterlage](#) geben, zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln.

Anschließend den Teig für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Ein Teil des Teiges in die Plätzchenpresse füllen, die gewünschte Matritzenform in die Presse legen und dann schließen.

Den [Zauberstein](#), [Ofenzauberer](#) oder [großen runden Stein](#) leicht einölen, [Plätzchenpresse](#) auf den Stein stellen und den Teig auf den Stein pressen.

Den Teig im vorgeheizten Backofen bei 200°C, Ober- und Unterhitze, untere Einlegeschiene, für ca. 10 bis 15 Min. backen.

Die Kekse mit Hilfe der [Solikonhandschuhe](#) aus dem Backofen nehmen mit dem [kleinen Servierheber](#) von dem Stein nehmen, auf das [Kuchengitter](#) legen und auskühlen lassen.