



Kokos/Hafer-Kekse

Zutaten:

- 100 g Haferflocken zart
- 120 g Butter
- 100 g Rohr-Zucker
- 80 g Kokosflocken
- 65 g Mehl
- 15 g Kokosmehl (oder normales Mehl zusätzlich)
- 1 Ei
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Zimt gemahlen (Lebkuchengewürz)
- 1 Prise Salz

Vorbereitung:

Pizzastein auf den Grill legen und bei ca. 180 °C eine Viertelstunde indirekt vorheizen.

Zubereitung:

Alle Zutaten mischen und miteinander gut verkneten bis der Teig elastisch ist.
(Es entsteht ein fester Teig).

Ein Stück Backpapier rund schneiden und auf den Pizzastein legen.

Aus dem Teig kleine Kugeln formen, auf den Pizzastein legen und flach drücken.

Die Kekse werden jetzt für ca. 20 Minuten im Grill indirekt gebacken.

Diese Teigmenge ergibt ca. 30 Stück Kekse.

Nach den 20 Minuten die Plätzchen vom Grill nehmen, kurz abkühlen und servieren!