Knusper-Kokos-Minis

Zutaten	So geht´s
	- Kleine Backform einfetten und mit Kokosflocken ausstreuen. - Backofen auf 170 Grad / Umluft vorheizen.
Mehlmix: 30 g Speisestärke 50 g Kokosmehl 50 Kokosflocken, grob geraspelt 6 g Weinsteinbackpulver	… alles vermischen
Eischnee: 4 Eiklar 1 EL Zitronensaft 100 g feiner Zucker 1 Prise Salz	… zu steifem Schnee schlagen
	Den Mehlmix vorsichtig mit Teigschaber oder Esslöffel unter den Eischnee heben. Die Masse in die vorbereitete Form füllen und in den Backofen stellen.
Backen:	170 Grad für 25 - 30 Minuten Auf einem Gitter abkühlen lassen.
	Den Einback in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Scheiben halbieren und auf dem Gitter verteilen und im Ofen trockenen bis sie knusprig sind.
Trocknen:	150 Grad - 15 Minuten Ofen öffnen und entdampfen 90 Grad - 15 Minuten Auskühlen lassen und in Dosen verpacken. oder
Schoko-Topping 30 g Kokosöl	… in kleinem Topf schmelzen
35 g Puderzucker 10 g Kakaopulver	…vermischen und in das Koksöl rühren. Auf den Zwiebäcken verstreichen und trocknen lassen. Verpacken.

Viel Spaß beim Backen und Knuspern wünscht euch Elke.

Platz für eure Notizen: