

D

REZEPTE AUS DEM HAUSE DEIMANN



Kokos - Lebkuchen

ZUTATEN

- 225 g Eiweiß
- 450 g Zucker
- 300 g Kokosflocken
- 30 g Zitronat
- 30 g Orangeat
- 15 g Honig
- 30 g Mehl

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten, außer das Mehl, miteinander vermischen und 20 bis 25 Minuten quellen lassen.

Danach das Mehl unterheben und den Teig noch einmal ca. 10 Minuten stehen lassen.

Backblech mit einem Backpapier auslegen und die Masse gleichmäßig verstreichen.

Bei 200°C Ober- Unterhitze 10 Minuten backen und am besten über Nacht auskühlen lassen.

Tipp: Kokos-Lebkuchen Teig vor dem Backen auf eine bemehlte Arbeitsfläche gleichmäßig ausrollen und weihnachtliche Motive ausstechen und nach dem Backen nach Belieben mit Zuckerguss verzieren.

Viel Spaß beim Naschen!