

# 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!*