

REZEPTTIPP

Zimtige Kokos-Sandkekse

Süße Vorweihnachtszeit mit extra viel Zimt



Fotocredit: Dr. Goerg GmbH

Rezept für 35 Kekse:

- 70 ml Dr. Goerg Bio-Kokos-Würzöl Zimt
- 50 g Dr. Goerg Bio-Kokosmehl
- 30 g Dr. Goerg Bio-Kokosblütenzucker
- 50 g Bio-Weizenmehl
- 1/2 TL Backpulver
- 1 EL Speisestärke
- 1 Prise Salz

Zubereitung

1. Kokos-Würzöl in einem Wasserbad erhitzen, bis es verflüssigt ist. In der Zwischenzeit Kokos- und Weizenmehl mit Kokosblütenzucker, Salz und Backpulver in einer Schüssel miteinander vermengen.
2. Flüssiges Kokos-Würzöl hinzugeben und alles mithilfe eines Handrührgerätes zu einem geschmeidigen Teig kneten.
3. Die Stärke in 6 EL Wasser auflösen und dem Teig zugeben. Den Teig erneut verrühren, bis eine flockige Konsistenz erreicht ist.
4. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
5. Den Teig zu einer Kugel formen und auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen. Einen Bogen Backpapier auf die Masse legen und den Teig mit einem Nudelholz ca. 1/3-1/2 cm dünn ausrollen. Das Backpapier zwischen Teigrolle und Teig verhindert das Festkleben des Teiges.
6. Kekse mit Wunschmotiv ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.
7. Nun die Kekse im Backofen etwa 12-15 Min. goldbraun backen.

Zubereitungszeit:

ca. 35 Minuten

Für folgende Ernährungsformen geeignet:

vegan, laktosefrei

Genießertipp:

Am besten halten sich die zimtigen Kokos-Sandkekse in Dosen, kühl und trocken gelagert.

Das sagt der Ernährungsexperte:

Kokosmehl ist von Natur aus glutenfrei und mit 40 % Ballaststoffanteil können in Gerichte damit auf eine einfache Art mehr Ballaststoffe gezaubert werden – auch für Kuchen, Smoothies und Suppen geeignet.



Zum Unternehmen Dr. Goerg:

Das Unternehmen Dr. Goerg hat sich mit Herz und Seele hochwertigen Premium Bio-Kokosnussprodukten verschrieben – und das schmeckt man auch: Denn für Dr. Goerg werden ausschließlich 100 % erntefrische Bio-Kokosnüsse verarbeitet. Innerhalb von 72 Stunden nach der Ernte werden die Kokosnüsse direkt vor Ort in liebevoller Handarbeit verarbeitet.

Neben hochwertigen Premium Bio-Kokosnussprodukten steht das nachhaltige Unternehmen für Ökologie, Fairness und Hingabe. Ein respektvoller Umgang mit Mitarbeitern, der Natur und den Produkten gehört zu den Grundpfeilern der Unternehmensphilosophie. Aus diesem Grund engagiert sich Dr. Goerg mit dem „Fair Trade for Fair Life“-Projekt stark für die Absicherung seiner Kokosnussbauern.

Weitere Informationen zum Unternehmen Dr. Goerg und den hochwertigen Bio-Kokosnussprodukten erhalten Sie unter www.drgoerg.com. Firmengründer und Geschäftsführer Manfred Goerg steht Ihnen nach Absprache für Interviews zur Verfügung.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur, Verena Franke, Sendlinger Straße 31, 80331 München, Tel.: 089 23 23 63 46, franke@kommunikationpur.com