



Zarte Kokos-Mandel-Plätzchen mit Reissirup



ab 10. Monat

Zutaten

• Zutaten für die Kokos-Mandel-Plätzchen

- 200 g Dinkelmehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Salz
- 120 g Kokosöl
- 100 ml Reissirup
- Abrieb der Schale von 1 Zitrone

Zubereitung der Kokos-Mandel-Plätzchen

Für das Kokos-Mandel-Gebäck knetet ihr alle genannten Zutaten zu einem geschmeidigen Teig. Ich nehme dafür immer zu Beginn die **Knethaken** meines Mixers und danach meine **Hände**.

Wenn ihr euch dabei von eurem **Thermomix** helfen lassen wollt, dann gebt ihr alle Zutaten in den Rührtopf und stellt für 3 Minuten die Knetstufe an. Danach schiebt ihr den Teig nach unten und lasst den Thermomix für weitere 2 Minuten kneten.

Wickelt den Teig dann in Frischhaltefolie oder ein [umweltfreundliches Bienenwachstuch*](#) ein und stellt ihn für eine Stunde kühl.

Anschließend knetet ihr den Teig nochmal gut durch und rollt ihn dann auf einer bemehlten Fläche dünn aus. Stecht Plätzchen eurer Wahl aus und backt sie dann bei 160°C Umluft für



etwa 12 Minuten.

Wenn ihr besonders kleine Plätzchen backen wollt, dann empfehle ich euch diese [Plätzchenausstecher*](#), die sich auch wunderbar für Obst und Gemüse eignen.

In einer Tupper- oder Plätzchendose halten sich die leckeren Kekse einige Wochen frisch – bei uns sind sie allerdings immer ganz schnell vernascht.

Unsere Empfehlung für Dich:



erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop/>