



Kokoshäufchen



Zutaten:

50g Butter

125g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Ei

125g Mehl

2 TL Backpulver

1 EL Milch

250g Kokosraspel



So geht's:

1. Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die Butter mit dem Mixer auf höchster Stufe geschmeidig rühren.
3. Den Zucker unterrühren.
4. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen.
5. Das Mehl und dann die Milch unterrühren.
6. Zuletzt die Kokosraspel unter den Teig heben.
7. Mit 2 Teelöffeln Teighäufchen auf das Backblech setzen.
8. Die Plätzchen 10-12 Minuten backen.



Das brauchst du:

Die Hilfe eines Erwachsenen

Backblech

Backpapier

Handrührgerät

Rührbesen

Große Rührschüssel

Kleine Schüssel

Waage

Teelöffel

Esslöffel