

Kokos-Rum-Kekse bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

120 gr Kokosflocken, 225 gr weiche Butter oder Margarine, 200 gr brauner Zucker, 2 Esslöffel dunkler Rum, 200 gr Mehl, 1 Prise Salz, 50 gr gehackte Mandeln.

Die Vorbereitungen:

Die Hälfte der Kokosflocken in einer Pfanne bei großer Hitze etwa 30 Sek. unter stetigem Rühren leicht goldfarben rösten. In eine Schüssel geben und mit den restlichen Kokosflocken wiederholen.

Die Zubereitung:

Die Butter und den Zucker in einer anderen Schüssel schaumig schlagen. Den Rum unter Rühren dazugeben. Mehl und Salz darüber sieben und untermischen. Die Mandeln und die Hälfte der Kokosflocken zugeben und unterrühren. Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche streuen und den Teig kneten, bis er weich ist.

Den Teig halbieren. Jedes Stück auf ein Stück Pergamentpapier legen und zu einer 5 cm dicken Rolle formen. In das Papier einwickeln und mind. 2 Stunden kühl stellen.

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. 2 Backbleche einfetten oder mit Backpapier auslegen.

Die Teigrollen in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit ca. 5 cm Abstand auf den Blechen verteilen (Vorsicht, sie laufen wirklich auseinander!). 15 bis 20 Minuten lang backen. Mit den übrigen Kokosflocken bestreuen, sobald die Kekse aus dem Ofen sind. 5 Min. auf den Blechen ruhen lassen, dann zum Abkühlen auf ein Kuchengitter legen.