

Kokos-Krokant-Monde



Ganz fix gemacht und wirklich lecker!

Zubereitungszeit: 20 min

Wartezeit:

Backzeit: 12 min

ZUTATEN

- 1 Bio-Limette
- 75 g Kokosraspeln
- 20 g Butter
- 125 ml Milch (fettarm)
- 75 g gehackte Mandeln
- 100 g Zucker
- 5 EL Mehl

AUSSERDEM

Kokosraspeln zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
2. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
3. Limette heiß waschen und abtrocknen. Die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Beides zur Seite stellen.
4. Kokosraspeln, Butter, Limettensaft und Milch verrühren und bereitstellen.
5. Gehackte Mandeln mit dem Zucker in einer heißen Pfanne verrühren, bis sich der Zucker auflöst. Angerührte Kokos-Milch-Masse dazugeben und köcheln lassen, bis die Masse andickt. Mehl und Limettenabrieb unterheben.
6. Die Masse auf Backpapier geben und etwas abkühlen lassen. Entweder mit feuchten Händen Halbmonde formen oder die Masse flachdrücken und mit einem Halbmond-Keksausstecher ausstechen.
7. Die Monde auf die Backbleche legen und für 10-12 Minuten backen.
8. Direkt nach dem Backen mit Kokosraspeln bestreuen und leicht andrücken.
9. Auf eine Kuchengitter abkühlen lassen.