

Es geht los

Ab jetzt wird jede Woche gebacken 😊 Nicht alles wird es hier ins Blog schaffen, aber eine neue Gebäcksorte möchte ich doch vorstellen. Es sind Zitronen-Kokos-Kekse und daher mal etwas anderes als meine üblichen Vanille-Gewürz-Schoko-Plätzchen. 😊

Und ein wenig Weihnachtsdeko zeige ich auch. Die Wichtel – meine Güte, die sind sehr alt. Im Spielkreis meines Sohnes bastelten wir Eltern die Dinger für den Weihnachtsbasar der Kirche. Ein, zwei Jahre später wollte ich dann auch für meine eigene Deko diese niedlichen Kerlchen und besorgte mir das Material – Holzperlen und Pfeifenputzer und Filz. Die Wollengel entstanden im vergangenen Jahr nach [dieser](#) Anleitung, allerdings ohne Ärmchen. Und die roten Häkelanhänger sind ganz neu, aber aus alten Burda- und Dianaheften.



Das Rezept für zitronige Kokoskekse

- 2 Eier
- 120 g Butter oder Kokosöl (hier passt das duftende sehr gut!)
- 100 g Zucker
- 20 g Vanillezucker (wie immer: selbst gemacht mit selber gem. Vanilleschote)
- 220 g Mehl
- 80 g Kokosraspel
- Abrieb oder Zesten einer Biozitrone

Alles mit den Knethaken des Handmixers zu einem halbfesten Teig verarbeiten. Der klebt nicht, aber ist auch nicht ganz so fest wie ein Mürbeteig zum ausrollen. Mit einem Löffel Bällchen abstechen, zu Kugeln rollen, flach und in eine längliche Form drücken. Mit etwas Abstand auf das Blech legen, denn sie laufen ein bisschen auseinander. Diese Menge ergab bei mir genau ein Blech.

Backen bei 180° C Umluft für ca. 20 min bis die Kekse zart gebräunt sind.

Die Zitrone halbieren, eine Hälfte auspressen und 2 EL Saft mit 70 g Puderzucker zu einem Guss verrühren. Während die Kekse backen und abkühlen, lösen sich evtl. Klümpchen des Zuckers im Saft ganz von alleine. Die kalten Plätzchen mit dem Guss bestreichen und nach Belieben sofort mit Kokosraspel bestreuen – ich hatte keine mehr, daher sind meine Kekse “nackt”. Vom Guss blieb nichts übrig.

Und was macht man mit der anderen Zitronenhälfte? In Scheiben schneiden, jeweils eine Scheibe in einen Becher legen, einen Beutel Tee (ich nehme ein Tassenteesieb und losen schwarzen Tee) dazu und mit kochendem Wasser aufgießen. Schmeckt bestimmt auch mit Früchtetee oder Grüntee (dann die Wassertemperatur entsprechend wählen). 😊