

Winterliches Roh-Keks Rezept

Koko-Schoko Winter-Küsschen

350 g Kokosflocken/-ruspel (z.B. von Dr. Goerg)
ca. 700 ml Wasser

Die Kokosflocken für einige Std. in Wasser einweichen.

350 g reife Bananen
50 g Kokoszucker
40 g Rohkakao
2 geh. TL Ginger & Bread Würzmischung von Herbaria
2 geh. EL Kokosmehl (z.B. von Dr. Goerg)
1 TL Roh-Vanillepulver
2 Orangen ganz (ohne Schale, ca. 300 g)

Eine große Portion Liebe, Lachen und Sanftmut

Alle Zutaten in der Küchenmaschine zu einem Teig verarbeiten und mit dem Teig dann Häufchen oder gewünschte Formen auf die Antihafmatte der Dörrschubladen setzen.

Sehr schön lassen sich mit einer Ausstechform Sterne formen.

Im Dörngerät rund 8-10 Std. trocknen, dann wenden und so lange weitertrocknen, bis sie vollkommen trocken sind.

Sie schmecken super köstlich und sind herrlich knusprig.

