



## ERDBEER-KOKOS-KNOCHEN

Der Sommer naht langsam aber sicher und mit den steigenden Temperaturen schwindet meine Backlust. Es wird also Zeit für Nachschub zu sorgen, um langsam unsere Vorräte für die nächsten Wochen aufzustocken.

### ZUTATEN:

- 250g Erdbeeren, klein geschnitten
- 1 Ei
- 2 EL Kokosflocken
- 2 EL Kokosmehl
- 2 EL Hirsemehl
- 1 EL Haferflocken
- Wasser nach Bedarf

### ZUBEREITUNG:

- Alle Zutaten werden mit dem Pürierstab zu einem geschmeidigen Teig püriert und in die Backmatte gefüllt. Ich verwende gerne eine Teigflasche, man kann aber auch einen Teigschaber verwenden.
- Hier habe ich meine mittlere Knochen-Backmatte verwendet und die Kekse bei 140 Grad Umluft ca 30-40 Minuten gebacken.
- Ich trockne die Kekse dann immer noch mindestens 1-2 Stunden plus bei 60 Grad nach, damit sie sich länger halten.

**Viel Spaß beim Nachbacken** ❤️

