



MELONE trifft KOKOS

Melone und Kokos sind der Inbegriff von Sommer - neben Eis, Gelees oder Schleckpasten kann man mit Melone auch Leckerli backen. Die Farbe ist auch mehr als sommerlich 🍉

Die 🍉 **MELONE trifft KOKOS"-LECKERLI** 🍉 sind sehr einfach und schnell gemacht und man braucht nur wenige

ZUTATEN:

- 1 Eiklar
- 40g Kokosjoghurt
- 30ml Kokosmilch, cremig
- 30g Kokosmehl
- 80g Kartoffelmehl
- 125g Wassermelone, Fruchtfleisch geschnitten
- 1 EL Kokosöl, geschmolzen
- Wasser oder Mehl nach Bedarf bis die Konsistenz passt (nicht zu fest und nicht zu flüssig 😊)

ZUBEREITUNG:

o den Backofen auf 130-140 Grad Umluft vorheizen

o alle Zutaten zu einem möglichst glatten Teig pürieren und die Konsistenz so einstellen, dass der Teig in etwa wie ein etwas festerer Palatschinkenteig ist.

o den Teig in die Backmatte füllen. Ich habe dafür eine Teigflasche und eine Backmatte mit Eismotiven verwendet.

o ca. 30 Minuten lang bei 140 Grad backen - da sich Öfen unterscheiden und auch nicht jeder diese Backmatte hat, bitte immer gut beobachten, da die Backzeit variieren kann

o danach aus der Backmatte auf ein Backblech legen

o bei etwa 60 Grad dann 2 Stunden nachtrocknen lassen, um die Haltbarkeit zu erhöhen oder ein paar Tage in einem Netzbeutel lufttrocknen



Viel Spaß beim Ausprobieren ❤️