

## **WEIßER KOKOSTRAUM**

### **Zutaten**

500 ml Buttermilch

2 Eßl Kokosöl

300 Gramm Kartoffelmehl

2 Eßl Kokosett



### **Zubereitung**

Alle Zutaten werden in ein geeignetes Gefäß gegeben und alles gut miteinander vermischt.

Da der Teig eine sehr flüssige Konsistenz aufweist, eignet er sich super für die Verwendung von Silikon Backmatten.

Die Backzeit variiert je nach Größe der Backmatte. Bei sehr kleinen Formen Heißluft bei 170°C für 15-20 min je nach Farbe backen.

Nach dem Backen sollten die Kekse in einem Dörrautomaten oder in einem Stoffsackerl/Gemüsenetz auf der Heizung gut nach getrocknet werden.

Gut getrocknet halten sich die Kekse über mehrere Wochen.