

## Limetten-Kokos-Berge



### Zutaten

Mark einer Vanilleschote

60 g Mehl

2 Eier (Größe M)

1 Prise Salz

100 g heller Sirup (steht im Supermarkt neben Zuckerrübensirup, bei süßem Brotaufstrich)

50 g brauner Zucker

200 g Kokosraspeln

150 g Puderzucker

3 EL Zuckerrohrschnaps (Cachaça), alternativ Limettensaft  
abgeriebene Schale einer Limette (unbehandelt)

### Zubereitung

Vanillemark, Salz und Mehl in einer Rührschüssel vermischen

Eier hinzugeben und gut verrühren.

Dann Sirup, braunen Zucker und die Kokosraspeln untermischen.

Das ergibt eine sehr klebrige Masse.

Backofen auf 175° Ober-/Unterhitze, oder 155°Umluft vorheizen.

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Mit zwei Teelöffeln Teighäufchen auf das Backpapier setzen und zu kleinen spitzen Häufchen formen.

In 12-15 Minuten goldbraun backen.

Kekse auf einem Rost auskühlen lassen.

Puderzucker mit dem Zuckerrohrschnaps (oder in einer alkoholfreien Variante mit Limettensaft) zu einem glatten Zuckerguss verrühren.

Obere Hälfte der Kekse mit dem Zuckerguss beträufeln und direkt mit geriebener Limettenschale bestreuen.

Zuckerguss vollständig austrocknen lassen.

[www.leckerekekse.de](http://www.leckerekekse.de)