



Nuss-Frucht-Kokoskekse

Die **Nuss Frucht Kokoskekse** bestehen aus einer schmackhaften Masse die mit Kokosfett, Studentenfutter und Zitrone zubereitet wird. Die Keksmasse wird nach der Zubereitung auf Oblaten gestrichen. Die Kekse sollten kühl gelagert werden und versprechen ein fruchtig- süßes Geschmackserlebnis.

Zubereitung

- Das Studentenfutter im Mixer zerkleinern und mit den restlichen Zutaten verrühren.
- Die vorbereitete Masse mit der Palette auf die Oblaten auftragen, die Kekse auf ein Backblech zum Trocknen auflegen.
- Die Nuss-Frucht-Kokoskekse nach Geschmack mit Mandeln, Pistaziensplitter, Rosinen oder Schokoladestücke dekorieren.
- Die Kekse gut verpacken und im Kühlschrank aufbewahren.

Süßes, Vegetarisch

[Zurück](#)



60 Minuten



40 Stück



Zutaten

300 g Studentenfutter

150 g Ceres Kokosfett, zimmerwarm

4 EL Zitronensaft

1 EL Zitronenabrieb

100 g Staubzucker

50 g Mandeln, gerieben

20-40 Stück Oblaten

Dekoration:

Mandel, Pistaziensplitter, Rosinen, Schokolade
Stücke