

# Kokos-Orangen-Guezli

Anzahl Personen: 5 Vegan

© Infovita GmbH

Menge	Zutaten	Bearbeitung
50 g	Kokosöl, flüssig	
60 g	Vollrohrzucker	
1 Stk.	Ei	
1 Stk.	Orangen	Schale abreiben
2 EL	Orangenlikör	
100 g	Kokosraspel	
100 g	Dinkel oder Weizen	fein mahlen

## Anleitung

1. Kokosöl, Vollrohrzucker und Ei schaumig rühren.
2. Orangenschale und Orangenlikör (oder 2 Tropfen Essenz) zum Teig geben und gut mischen.
3. Kokosraspel und Mehl zugeben und gut zusammenkneten. Teig rund 30 Minuten ruhen lassen.
4. Mit Hilfe eines Löffels Häufchen auf ein Backtrennpapier setzen.
5. Im Ofen bei 180°C 10 - 15 Minuten backen bis die Guezli etwas Farbe haben.

