

Nilpferd - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Nuss, Schokolade, Kokos, Kinder

Zutaten für: 1 Blech

TEIG

180	Gramm	Butter
75	Gramm	Schokolade; gerieben
240	Gramm	Puderzucker
6		Eigelb
90	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Backpulver
160	Gramm	Nuesse; gemahlen
6		Eiweiss; zu Schnee Geschlagen Fett; fuers Blech

BELAG

100	Gramm	Butter
100	Gramm	Puderzucker
150	Gramm	Kokosflocken
1	Essl.	Rum

GLASUR

100	Gramm	Vollmilchschokolade
100	Gramm	Zartbitterschokolade
50	Gramm	Plattenfett Milch; etwas

Anleitung:

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen. Eischnee unterziehen. Auf ein gefettetes Backblech streichen und bei 150 Grad ca. 30 Min. backen. Butter, Puderzucker, Kokosflocken, Rum, etwas Milch gut verrühren und auf den Boden geben. Kalt stellen. Zum Schluss mit dem Schokoladenguss ueberziehen.