

# Kokos-Schnitten - Wiener

Zutaten für: 1 Rezept

Für etwa 60 Stück:		
250	Gramm	Glattes Mehl
1/2	Pack.	Backpulver
1	Pack.	Vanillepuddingpulver
120	Gramm	Butter
100	Gramm	Wiener Staubzucker
1	Pack.	Vanillezucker
1		Ei
3	Essl.	Rum (40 %)

## *FÜR DEN BELAG*

---

4		Eiklar
200	Gramm	Wiener Staubzucker
1	Prise	Salz
250	Gramm	Kokosette
80	Gramm	Himbeer- oder Ribiselmarmelade

## *FÜR DIE SCHOKOLADEGLASUR*

---

200	Gramm	Kochschokolade
80	Gramm	Butter
2	Essl.	Pflanzenöl

### **Anleitung:**

Backrohr auf 150 °C vorheizen. Ein Backblech mit höherem Rand mit Backpapier auslegen.

Mehl mit Back- und Puddingpulver versieben, mit Butter verbröseln und mit Staubzucker, Vanillezucker, Ei und Rum rasch zu einem Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen.

Für den Belag Eiklar mit Staubzucker und einer Prise Salz zu festem Schnee schlagen, Kokosette unterheben. Teig in der Größe des Backbleches ausrollen und auf das Backblech legen. Teig mit Marmelade bestreichen und die Schneemasse darauf verteilen. Kuchen ca. 20 Minuten im Backrohr auf der mittleren Schiene backen. Herausnehmen, noch heiß in etwa 4 cm große Schnitten schneiden und auskühlen lassen. Für die Glasur Schokolade und Butter unter Rühren im Wasserbad (40 °C) schmelzen, Pflanzenöl einrühren. Die Kokoschnitten so tief in Schokoladeglasur tauchen, dass die Kanten damit überzogen sind. Schnitten abtropfen und auf Backpapier trocknen lassen.

Tipp: Die Schnitten sind ca. 3 Wochen haltbar.