

Kokos - Rum - Ecken

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

ZUTATEN FÜR DEN BODEN

3		Eier
3	Essl.	Kaltes Wasser
160	Gramm	Zucker
180	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver

ZUTATEN FÜR DIE SOSSE

200	ml	Milch
250	Gramm	Butter
125	Gramm	Zucker
7	Essl.	Rum
1/2	Tafel	Blockschokolade
1/2	Tafel	Vollmilchschokolade
		Kokosraspeln

Anleitung:

Eiweiß zu Schnee schlagen. Eigelb etwas schlagen, dazu Wasser, beides schaumig schlagen. Nach und nach Zucker dazugeben und cremig rühren. Eischnee und Mehl löffelweise unterheben. Auf einem gefetteten Backblech auslegen. Bei 160 C ca. 20-25 Minuten backen. Auskühlen lassen und in Rechtecke schneiden.

Alles außer den Kokosraspeln in einem Topf zu einer Soße verarbeiten und erwärmen. Nicht kochen! Die Rechtecken mit Hilfe einer Kuchengabel in die Soße tunken, mit Kokosraspeln bestreuen und auf einem Kuchengitter kühl stellen.