

Kokos - Stangerl

Zutaten für: 80 Stück

| | | |
|-----|-------|---------------------|
| 4 | | Eiweiß |
| 250 | Gramm | Zucker |
| 1 | Essl. | Vanillezucker |
| 1 | Essl. | Quittengelee |
| 350 | Gramm | Kokosraspel |
| 150 | Gramm | Dunkle Kuvertüre |
| 70 | Gramm | Dunkle Kuchenglasur |

ZUM VERZIEREN

Pistazien; fein gehackt

Anleitung:

1. Das Eiweiß mit Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel im Wasserbad auf etwa 50 GradC erwärmen und dabei mit dem Schneebesen schlagen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und das Quittengelee mit den Kokosraspeln hinzufügen. Mit einem Teigschaber zu einem festen Teig verrühren.
2. Den Backofen auf 175 GradC vorheizen.
3. Mit nassen Händen 4 cm lange und 1 cm breite Röllchen daraus formen. Auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und im vorgeheizten Backofen etwa 10 Minuten hellbraun backen.
4. Die Kuvertüre mit der Kuchenglasur in einer Schüssel im Wasserbad schmelzen. Die Kokosstangerl an einem Ende etwa 1 cm tief in die Schokolade und anschließend in die Pistazien tauchen. Die Kokosstangerl auf Backpapier setzen und trocknen lassen.

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann