

Kokos - Würfel

Zutaten für: 12 Portionen

100	Gramm	Butter, weiche
3		Ei(er)
100	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
450	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
125	ml	Milch
150	Gramm	Kuvertüre, Vollmilch
1/2	Ltr.	Milch
150	Gramm	Zucker
200	Gramm	Butter, weiche
7	Essl.	Rum
300	Gramm	Kokosraspel

Anleitung:

Lagerfrist ca. 14 Tage

100 g Butter, 3 Eier, 100 g Zucker, Vanillezucker, und das Salz in eine Schüssel geben. Das ganze mit einem Handmixer schaumig rühren. Mehl und Backpulver zu sieben, 1/8 Liter Milch zugießen. Das Ganze zu einem glatten Teig verarbeiten. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und mit einem Teigschaber glätten. Im Backofen 25 Minuten bei 200 Grad backen, dann auskühlen lassen. Die Kuvertüre in grobe Stücke teilen. 1/2 Milch, 150 g Zucker, 200 g weiche Butter, Rum und Kuvertüre bei mittlerer Hitze in einem Topf aufkochen, umrühren und abkühlen lassen. Die Teigplatte in 3 x 3 cm große Würfel schneiden. Die Kokosflocken in eine Schüssel füllen. Die Würfel einzeln auf eine Gabel legen, in die Sauce tauchen, kurz ziehen und abtropfen lassen. Dann die Würfel in den Kokosflocken wälzen und zum Trocknen 1 Stunde auf ein Kuchengitter legen. Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann