

## Schoko - Kokos - Ecken

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 4 Portionen

200	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1	Teel.	Backpulver
6		Eier
300	Gramm	Mehl
75	Gramm	Gustin

### ÜBERZUG

---

2		Essl. Margarine
200	Gramm	Blockschokolade
1/2	Ltr.	Milch
1	Pack.	Kokosraspel zum Eintunken

### Anleitung:

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen. Teig auf ein gefettetes Backofenblech streichen. Bei 175 °C 30 Minuten backen. Nach dem Abkühlen in kleine Ecken schneiden (ca. 5 x 5 cm).

Milch, Zucker, Margarine und Schokolade erwärmen, Masse 10 Minuten rühren. Die Ecken hineintauchen und in den Kokosraspeln wälzen. Im Kühlschrank fest werden lassen.