

Kokos - Schnitten

Zutaten für: 50-60 Stueck

ZUTATEN

250	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
1	Pack.	Vanille - Pudingpulver
120	Gramm	Butter
100	Gramm	Puderzucker
1	Pack.	Vanillezucker
1	Stück	Ei
3		Esl. Rum
4	Stücke	Eiweiss
200	Gramm	Puderzucker
250	Gramm	Kokosflocken
80	Gramm	Himbeermarmelade

Anleitung:

Backrohr auf 150 Grad vorheizen. Backblech mit höherem Rand mit Backpapier auslegen. Mehl mit Back- und Pudingpulver versieben, mit Butter verbröseln, mit Zucker, Vanillezucker, Ei und Rum rasch zu einem Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen. Eiklar mit Puderzucker zu festem Schnee schlagen, Kokosflocken unterheben. Teig in der Größe des Backbleches ausrollen und auf das Backblech legen. Teig mit Marmelade bestreichen, Schneemasse darauf verteilen. Kuchen ca. 20 Minuten im Rohr (mittlere Schiene) backen. Kuchen aus dem Rohr nehmen, noch heiß in ca. 4 cm große Schnitten schneiden und auskühlen lassen. Die Kokosschnitten so tief in Schokoladeglasur tauchen, dass die Kanten mit Schokolade überzogen sind. Schnitten abtropfen und auf Backpapier trocknen lassen.

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann