

Schoko - Kokos - Schnitten

Zutaten für: 1 Blech

250	Gramm	Butter, weich
200	Gramm	Rohzucker
3		Eier (Klasse M)
1	Prise	Salz
2 1/2	Essl.	Crème fraîche
250	Gramm	Weizenmehl (Type 405)
1	Pack.	Backpulver
200	Gramm	Schokoflocken; Raspelschok.
2	Teel.	Kakaopulver
150	Gramm	Kokosflocken
100	Gramm	Rosinen, fein gehackt

GLASUR

100	Gramm	Kuchenglasur, hell Kokosflocken, zum Bestäuben
-----	-------	---

Anleitung:

Die Butter, den Zucker, die Eier und das Salz mit dem Handrührer schaumig schlagen. Die Crème fraîche unterrühren. Backofen auf 200 Grad/ Umluft 175 Grad/ Gas Stufe 3 vorheizen. Das Mehl und das Backpulver dazusieben und unterrühren. Die Schokoflocken, das Kakaopulver, die Kokosflocken und die fein gehackten Rosinen unterrühren. Ein Backblech (26 x 40 cm) einfetten und dünn mit Mehl bestäuben. Teig gleichmässig glatt auf dem Blech verteilen. Im Backofen 15-20 Minuten backen. Danach abkühlen lassen. Den Beutel Kuchenglasur nach Packungsanweisung schmelzen und auf den Kuchen streichen. Mit Kokosflocken bestäuben. Guss trocknen lassen und den Kuchen in 3 cm lange Rauten oder Würfel schneiden.

Anmerkung Petra: Rosinen weggelassen. Anstelle Kuchenglasur einen Guss aus 150 g weisser Kuvertüre und 25-50 g Palmin verwendet.

Sehr schnell zu machen, sehr lecker.

Quelle:

RK von Konrad Heizmann 25,02,04