

Raubtzel - Würfel

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Zucker
320	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
2		Ei(er)
6	Essl.	Kaffee, starker
7	Essl.	Milch

FÜR DIE GLASUR

250	Gramm	Kokosfett
250	Gramm	Puderzucker
7	Essl.	Rum
8	Essl.	Milch
20	Gramm	Kakaopulver
250	Gramm	Kokosraspel

Anleitung:

Zucker mit Eier schaumig rühren - Kaffee und Milch einrühren- mit Mehl (vermischt mit Backpulver) vermengen. Auf gefettetes Blech streichen und bei ca. 180 Grad backen ca. 20-25 Minuten, ausgekühlt in Würfel schneiden etwa 2x2.

Glasur: Fett in einen Topf auf dem Herd zergehen lassen - mit Zucker, Milch, Rum, Kakao gut vermischen. Würfel darin etwas ansaugen lassen und in den Kokosflocken wälzen, halten sich lange (an einem kühlen Platz).