

Nikolausfinger

Zutaten für: 60 Portionen

1		Honigkuchen
250	Gramm	Puderzucker
3		Eier
3	Essl.	Kakao
3	Essl.	Rum
250	Gramm	Kokosfett
250	Gramm	Kokosflocken

Anleitung:

Den Honigkuchen in ca. 15 funderdicke Scheiben schneiden, jede Scheibe in 4 Streifen schneiden. Puderzucker mit Eiern, Kakao und Rum verruehren. Mit geschmolzenem Kokosfett zu einer glatten Masse verarbeiten. Die Honigkuchenstreifen mit dieser Masse ueberziehen und gut abtropfen lassen. Die Kokosflocken in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anroesten und die Nikolausfinger darin waelzen.

Quelle:

RK von Konrad Heizmann 25,02,04