

RAUHIGELN (KOKOSWÜRFEL)



ZUTATEN:

für den Teig:

2 Eier

230 g Zucker

80 g Butter (weich)

250 g Mehl

1/2 Pkg. Backpulver

30 g Kakao

1/8 l Milch

für die Tunke:

120 g Butter

120 g Kokosöl

240 g Staubzucker

200 g Kochschokolade

1/8 l Rum

4 EL Milch

zum Wälzen:

Kokosflocken (Kokosette)



ZUBEREITUNG:

1) Eier trennen, Eiklar zu steifem Schnee schlagen. Weiche Butter, Zucker und Dotter schaumig rühren, Milch dazugeben. Mehl, Backpulver und Kakao sowie später den Eischnee flott unterheben.

2) Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und bei 180 Grad Heißluft ca. 20 Minuten backen.

3) Für die Tunkmasse Kokosöl und Butter zergehen lassen, Staubzucker dazusieben. Mit Kakao, Rum und Milchgut verrühren.

4) Den erkalteten Kuchen in kleine Würfel schneiden. Diese in die Tunke tauchen und in Kokosflocken wälzen.