

Biskuit-Kokoswürfel

Die Biskuit-Kokoswürfel sind ein vorzüglicher Begleiter zu einer Tasse Tee oder Kaffee und werden gerne zu Weihnachten gebacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

5 Stk.	Eidotter
200 g	Feinkristallzucker
125 ml	Wasser
125 ml	Öl
250 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
5 Stk.	Eiklar
	Kokosflocken
	Butter (zum Befettten)

für die Schokoglasur

300 g	Zartbitter Schokolade
250 g	Milch
200 g	Staubzucker (Puderzucker)
2 EL	Rum

Zubereitung

1. Um feine **Biskuit-Kokoswürfel** zuzubereiten, die Eier trennen und die Eidotter in eine Rührschüssel geben, die Eiweiße in eine separate Schüssel. Den Zucker, Öl und Wasser zu den Eigelben geben und alles schaumig schlagen, bis die Masse cremig ist. Das Mehl mit Backpulver versieben und portionsweise unter die Eigelb-Masse rühren, bis ein glatter Teig entsteht. Jetzt das Eiklar mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Den Eischnee

vorsichtig unter die Teigmasse heben, damit die Luftigkeit erhalten bleibt.

2. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig gleichmäßig auf das Blech streichen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 30–35 Minuten backen, bis er goldgelb ist. Danach vollständig auskühlen lassen.
3. Die Zartbitterschokolade grob hacken und in einer hitzebeständigen Schüssel über einem Wasserbad schmelzen. Die Milch, Butter und Staubzucker hinzufügen und alles gut verrühren, bis eine glatte und cremige Glasur entsteht. Vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen. Den ausgekühlten Biskuit in gleichmäßige Würfel (ca. 3x3 cm) schneiden. Jeden Würfel mit einer Gabel oder einem Zahnstocher aufspießen, damit sie leichter in die Glasur getaucht werden können. Die Biskuitwürfel einzeln in die Schokoglasur tauchen, sodass sie rundum bedeckt sind. Anschließend sofort in Kokosflocken wälzen, bis die Würfel vollständig bedeckt sind. Die fertigen Kokoswürfel auf ein Backpapier legen und an einem kühlen Ort trocknen lassen, bis die Glasur fest ist.

Tipp