Kokos-Schnitten

Hier ein Rezept für cremige Kokos-Schnitten zum Nachmachen. Die feine Mehlspeise gelingt bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

für den Boden

250 g	Butter
125 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
2 cl	Kaffeelikör (oder Kokoslikör)
5 Stk.	Eidotter
5 Stk.	Eiklar
1 Prise	Salz
100 g	Kristallzucker
250 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver

für den Belag

500 ml	Schlagobers (Schlagsahne)
300 g	Schokolade weiß
	Kokosflocken

Zubereitung

1. Für den Teig der **Kokos-Schnitten** die Butter mit dem Staubzucker, Vanillezucker und Kaffeelikör mischen und zu einer schaumigen Masse verrühren.

2. Die Eier trennen und nach und nach die Eidotter dazugeben, danach das Mehl und das Backpulver untermischen.

3. Das Eiklar mit etwas Salz versehen, den Kristallzucker zugeben und mit dem Handrührgerät steif schlagen.

4. Den Eischnee vorsichtig unter die Teigmasse heben. Den fertigen Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech gleichmäßig verteilen und glatt streichen.

5. Im vorgeheizten Ofen bei 160 °C Ober-/Unterhitze 35 Minuten backen.

6. In der Zwischenzeit das Schlagobers steif schlagen. Die Schokolade im Wasserbad zerlassen und etwas auskühlen lassen.

7. Dann mit dem steifen Schlagobers vermischen und die Masse auf den ausgekühlten Teig streichen.

8. Zum Abschluss noch großzügig mit Kokosflocken bestreuen. Die Kokos-Schnitten bis zum Servieren kühl stellen.

Tipp

Die Kokos-Schnitten in kleine Quadrate oder Rechtecke schneiden und noch zusätzlich mit Minzeblättern oder und mit Raffaelo-Kugeln dekorieren.