Kokos-Stangerl

Das Rezept von den Kokos-Stangerl schmeckt schön saftig und ist eine wunderbare Nascherei für zwischendurch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

250 g	Kokosette
100 g	Magermilchpulver
1 Dose	gezuckerte Kondensmilch (ca. 400g)
15 g	Backkakao
Nach Belieben	Kokosette (zum Wälzen)

Zubereitung

1. Für die **Kokos-Stangerl** die Kokosette, das Magermilchpulver und die gezuckerte Kondensmilch in eine Schüssel geben und mit den Knethaken eines Handrührgeräts gründlich verkneten. Die Masse sollte hinterher ca. 10 Minuten ruhen.

2. Dann die Masse gleichmäßig halbieren und zu einer der beiden Hälfte den Kakao hinzufügen.

3. Diese nun ebenfalls gründlich verkneten. Anmerkung: Da die Masse eher klebrig ist, empfiehlt es sich eventuell Handschuhe zu tragen.

4. Nun aus den beiden Massen, nacheinander ca. 1cm dicke Stränge rollen. Sollte sich die Masse überhaupt nicht rollen lassen, kann man noch etwas Magermilchpulver (bzw. Kakao) unterkneten. Diese sollten nun ca. 20 Minuten im Kühlschrank ruhen.

5. Danach jeweils einen Strang von der hellen Masse nehmen und einen von der dunklen Masse. Beide sollten ungefähr die gleich Länge haben.

6. Jetzt beide Stränge ineinander verkordeln.

7. Als nächstes den nun zweifarbigen Strang nochmals gleichmäßig zu einem ca. 1,2 – 1,5 cm dicken Strang ausrollen.

8. Den fertigen Strang in ca. 5cm lange Stücke bzw. Stangerl schneiden und anschließend in Kokosette wälzen. Die Kokos-Stangerl am besten in einer luftdichten Box, kühl und trocken lagern.

Tipp

Wer für die Kokos-Stangerl kein Magermilchpulver zur Verfügung hat, kann auch auf Kaffeeweißer zurückgreifen.