

# Kokoskuppeln mit Schokolade

Die Kokoskuppeln mit Schokolade sind fester Bestandteil jedes Plätzchentellers. Wie sie besonders lecker werden, zeigt dieses Rezept.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 50 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

3 Stk.	Eiklar
180 g	Staubzucker
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
150 g	Kokosflocken
1 Packung	Vanillepuddingpulver
Nach Belieben	Waffelblättchen
Nach Belieben	<a href="#">Schokoladenglasur</a>
Nach Belieben	Schokoladencreme (zB Nutella)

## Zubereitung

1. Für die Kokoskuppeln mit Schokolade den Backofen auf 140°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Eiweiß mit Staubzucker und Salz steif schlagen. Kokosflocken mit Puddingpulver mischen, dann den Eischnee unterheben.
2. Die Kokosmasse in einen Spritzsack füllen und auf das Backblech runde Kuppeln setzen. Im Ofen ca. 50 Minuten backen. Herausnehmen und leicht abkühlen lassen.
3. In der Zwischenzeit mit einer runden Ausstechform aus den Waffelblättern kleine Böden ausstechen. Die Waffelböden mit der Schokoladencreme bestreichen und auf jeden Boden eine Kokoskuppel setzen.
4. Die Schokoladenglasur im Wasserbad schmelzen lassen. Die Kuppeln etwas hineintauchen und mit etwas Schokolade verzieren. Trocknen lassen und servieren.

## Tipp

Die Waffelblätter für die Kokoskuppeln mit Schokolade durch Backblaten ersetzen.