Kokoskuppeln

Die Kokoskuppeln mit Schokolade sind ein österreichischer Klassiker bei der Weihnachtsbäckerei. Die selbst gebackene Leckerei wird dich verzaubern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

90 g	Eiklar
1 Prise	Salz
180 g	Zucker
125 g	Kokosflocken
150 g	Schlagobers
150 g	Zartbitterkuvertüre
1 Spritzer	Rum (oder Rumaroma)
200 g	Kuvertüre (zum Tunken)

Zubereitung

1. Für die schokoladigen **Kokoskuppeln** das Eiklar mit Salz zu Schnee schlagen. Den Zucker einrieseln lassen und am besten über einem Wasserbad von zirka 50 bis 60 °C weiterschlagen, vom Wasserbad nehmen und noch 5 Minuten weiterschlagen.
   Jetzt Kokosflocken einrühren und mit einem Spritzsack kleine Tupfen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen.

2. Bei 100-110 °C im vorgeheizten Ofen zirka 15 bis 20 Minuten trocknen. Danach vom Ofen nehmen und abkühlen lassen.

3. Aus die Waffelblätter Kreise in der Größe der Kokos Tupfen ausstechen.

4. Das Schlagobers erhitzen und über die gehackte Zartbitterkuvertüre geben. Nach Belieben mit Rum abschmecken, den Rum kann man selbstverständlich auch gerne weglassen. Alles

gut miteinander verrühren kühlen und anschließend schaumig schlagen. Die Creme auf die Waffelkreise geben und mit den Kokosmakronen zusammensetzen.

5. Die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen und die Kokoskuppeln in die Schokolade tunken.

Tipp

Die Kokoskuppeln beim Backen im Auge behalten, damit sie nicht zu dunkel werden!