

Kokosstangerln

Die Kokosstangerln kann man nach dem Abkühlen in jede beliebige Form und Größe schneiden. Ein tolles Rezept mit aromatischen Gewürzen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

200 g	Staubzucker
3 Stk.	Eier
100 g	Butter
250 g	Mehl (glatt)
0.5 Packungen	Backpulver
1 Messerspitze	Zimt
1 Stk.	Vanilleschote
1 Messerspitze	Nelken (gemahlen)
1 Messerspitze	Anis
5 EL	Kokosmilch
2 EL	Rum
30 g	Kakao
260 g	Schokolade
250 g	Butter
130 ml	Rum
100 g	Kokosflocken

Zubereitung

1. Am Beginn der Zubereitung von den **Kokosstangerln** das Backrohr auf 180°C Heißluft vorheizen.

2. Danach die Butter zusammen mit dem Staubzucker schön schaumig rühren. Anschließend die Eier einzeln begeben, Gewürze, Kokosmilch und Rum untermischen. Das Backpulver mit Mehl vermischen und gemeinsam mit dem Kakao begeben.
3. Als nächstes die Teigmasse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen und mit einer Teigkarte glatt streichen, danach für etwa 30 Minuten backen.

Währenddessen die Schokoglasur zubereiten:

1. Dazu die Margarine im Wasserbad zerlassen, die Schokolade in kleine Stücke reißen, zur zerlassenen Margarine begeben und alles zusammen weich werden lassen, dabei fortlaufend umrühren. Die Schokolade sollte auf keinen Fall zu heiß werden und ebenso darauf Acht geben das kein Wasser in die Schokoladenmasse eindringt.
2. Den Rum in die Glasur geben, schön glatt rühren, etwas Öl untermischen und kalt werden lassen.

Weitere Zubereitung:

1. Danach den Blechkuchen kalt werden lassen und Stangerl in beliebiger Größe schneiden.
2. Im Anschluss die Schokoladenglasur wieder langsam erhitzen, Kokosstangerl großzügig in die Glasur tauchen, abtropfen lassen und in den Kokosflocken hin und her rollen.

Tipp

Kokosstangerl sind ein einfaches Rezept für die Weihnachtsbäckerei.