Kokoswürfel

Besonders saftige Kokoswürfel gelingen mit diesem Rezept. Sie sind auch ein schönes Geschenk, das immer gerne angenommen wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

60 g	Butter
250 g	Staubzucker
2 Stk.	Eier
40 g	Kakao
90 ml	Milch
250 g	Mehl (glatt)
0.5 Packungen	Backpulver

Zum Tunken

250 g	Kokosfett
170 g	Schokolade
200 g	Staubzucker
120 ml	Rum

Zum Wälzen

210 g	Kokosflocken

Zubereitung

1. Für die **Kokoswürfel** das Backrohr auf 165°C vorheizen. Dann Butter und Zucker schaumig rühren, danach langsam die Eier unterrühren.

2. Anschließend mit einem Kochlöffel Mehl, Backpulver, Kakao und Milch untermischen. Danach

die Masse in eine Form (25x30 cm) streichen, im vorgeizten Rohr bei etwa 165°C ca. 20 Minuten auf Sicht backen.

3. Auskühlen lassen und in mundgerechte Würfel von 2x2 cm schneiden. In der Zwischenzeit Schokolade für das Tauchbad über einem Wasserbad zerlassen, Kokosfett mit einem Schneebesen in der Schokolade auflösen. Danach Staubzucker und Rum unterrühren.

4. Die Teigwürfel mit Hilfe einer Gabel vollkommen in die Tunkmasse tauchen, herausnehmen, abtropfen lassen und in Kokosflocken eindrehen.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp

Die restlichen Kokosflocken von den Kokoswürfeln, die mit Tunkmasse voll sind kann man für die Rumkugeln verwenden.