

# 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          | <a href="#">Butter</a> |
| 250 g         | Staubzucker            |
| 2 Stk.        | <a href="#">Eier</a>   |
| 40 g          | Kakao                  |
| 90 ml         | Milch                  |
| 250 g         | Mehl (glatt)           |
| 0.5 Packungen | Backpulver             |

## Zum Tunken

|        |                            |
|--------|----------------------------|
| 250 g  | Kokosfett                  |
| 170 g  | <a href="#">Schokolade</a> |
| 200 g  | Staubzucker                |
| 120 ml | <a href="#">Rum</a>        |

## 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.

## **Tipp**

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