

# Schoko-Kokoswürfel

Die saftigen Schoko-Kokoswürfel sind ein herrliches Weihnachtsgebäck. In diesem Rezept werden sie mit Biskuit zubereitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

5 Stk.	Eidotter
200 g	<a href="#">Zucker</a>
125 ml	Wasser
125 ml	Öl
250 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
5 Stk.	Eiklar
	Kokosflocken
	<a href="#">Butter</a> (zum Befetten)
	Mehl (für das Backblech)

## für die Glasur

300 g	<a href="#">Schokolade</a>
250 ml	Milch
200 g	Staubzucker
4 EL	<a href="#">Rum</a>

## Zubereitung

1. Für die **Schoko-Kokoswürfel** die Eier trennen. Die Eidotter mit Zucker, Öl und Wasser cremig rühren. Das Mehl mit Backpulver vermengen und unter die Eidotter Masse rühren.
2. In einer Schüssel das Eiklar zu Eischnee schlagen und unter die Masse heben. Ein Backblech mit Butter befetten und bemehlen. Die Teigmasse auf das Blech streichen und bei

180 °C zirka 40 Minuten backen.

3. Die Schokolade über ein Wasserbad schmelzen und mit den restlichen Zutaten verrühren.
4. Den gebackenen, ausgekühlten Biskuit in Würfel schneiden. Mit einer Gabel anstechen und in die Schokoglasur tunken. Abschließend in Kokosflocken wälzen und abtrocknen lassen.

## **Tipp**