# Schoko-Roulade mit Kokosflocken

Dieses einfache und schnelle Rezept für eine Schoko-Roulade mit Kokosflocken begeistert kleine und große Naschkatzen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 4 Stk. | Eier |
| 4 EL | Wasser |
| 120 g | Staubzucker |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 100 g | Mehl |
| 1 TL | Backpulver |
| 40 g | Kakao |
| 250 ml | Schlagobers |
| 120 g | Kokosflocken |
| 1 Schuss | Batida de Coco |
| Nach Belieben | Schokolade (zum Glasieren) |
| 1 TL | Zimt |

## Zubereitung

1. Für die Schoko-Roulade mit Kokosflocken den Backofen auf 210°C vorheizen. Die Eier trennen. Die Eidotter mit Zucker, Vanillezucker und Wasser schaumig rühren. Kakao

untermischen. Mehl mit Backpulver hineinsieben und alles verrühren. Eiklar steif schlagen und den Eischnee vorsichtig unterheben.

2. Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Teig fingerdick auf das Backpapier streichen. Im Ofen ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen und kopfüber auf ein angefeuchtetes Tuch stürzen. Mit Hilfe des Tuchs die Teigplatte langsam einrollen und auskühlen lassen.

3. Währenddessen den Schlagobers mit den Kokosflocken in einem Topf erhitzen, aber nicht kochen lassen. Den Kokos-Rum unterrühren und abkühlen lassen, dann mit dem Handmixer schaumig rühren.

4. Teigroulade vorsichtig entrollen, die Kokosmasse inklusive Zimt darauf verteilen und wieder einrollen. Schokoladenglasur schmelzen lassen und die Roulade damit bestreichen.

## Tipp

Wenn die Schoko-Roulade mit Kokosflocken für Kinder gebacken wird, einfach den Rum weglassen. Nach Belieben die fertige Rolle mit Kokosflocken verzieren. Wer den Geschmack von Zimt nicht so mag, kann diesen auch weglassen.