Weiße Cupavci

Das Rezept von den weißen Cupavci ist das Pendant zu dem klassischen Cupavci mit dunkler Schokolade. Eine beliebte Mehlspeise, grade zur Weihnachtszeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

Für den Teig

5 Stk.	Eier
250 g	Staubzucker
125 ml	Öl
125 ml	Wasser (lauwarm)
300 g	Mehl
20 g	Vanillepuddingpulver
0.5 Packungen	Backpulver

Für den Guss

350 g	weiße Kuvertüre
50 g	Kokosfett
100 ml	Eierlikör
75 ml	Milch

Zum Wälzen

400 g	Kokosette

Zubereitung

1. Für die **weißen Cupavci** eine Form (ca. 37x25cm) mit Backpapier auslegen und den Ofen

auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Eier, mit dem Staubzucker, mit einem Handrührgerät, ca. 5 Minuten dick-schaumig aufschlagen.

3. Anschließend das Öl und das Wasser unterrühren.

4. Nun das Mehl, mit dem Backpulver und dem Vanillepuddingpulver vermengen und durch ein Sieb hinzufügen. Alles nur solange verrühren, bis sich die Zutaten miteinander verbunden haben.

5. Den Teig hinterher in die Form geben, glattstreichen und im Ofen ca. 30 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Kuchen sollte bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.

6. Für den Guss, die weiße Kuvertüre und das Kokosfett über einem warmen Wasserbad schmelzen lassen.

7. Jetzt den Guss abkühlen lassen und den Eierlikör zusammen mit der Milch unterrühren. Anmerkung: Sollte sich der Eierlikör in der vielleicht noch zu warmen Masse trennen, ist dies nicht weiter tragisch. Einfach den Guss immer wieder umrühren. Zudem sei gesagt, dass wenn die Masse zu dick sein sollte, man noch zusätzlich einen weiteren Schluck Milch unterrühren sollte.

8. Als nächstes den Kuchen beliebig in Würfel schneiden. Auch hier sei erwähnt, dass je kleiner die Würfel sind, umso mehr Guss benötigt wird.

9. Nun die Teig-Würfel in den Guss tauchen und gut abtropfen lassen.

10. Letztendlich die Würfel rundherum in Kokosette wälzen und anschließend auf einem Stück Backpapier trocknen lassen.

Tipp

Die weißen Cupavci am besten leicht gekühlt und trocken lagern.