



## **Schoko-Kokos-Würfel**

### **Zutaten:**

#### **Für den Biskuitteig:**

- 5 Eidotter
- 200 g Zucker
- 1/8 l Öl
- 1/8 l Wasser
- 250 g Mehl
- 1 Pkg. Backpulver
- 5 Eiklar

#### **Für die Glasur:**

- 300 g Schokolade
- ¼ l Milch
- 200 g Staubzucker
- 8 EL Rum

Kokosflocken zum Wälzen

### **Zubereitung:**

Dotter mit Zucker, Öl und Wasser schaumig rühren. Mehl mit dem Backpulver mischen und in die Dottermasse rühren.

Eiklar zu Schnee schlagen und unterheben. Die Masse auf ein befettetes und bemehltes Backblech streichen und bei 180 °C ca. 20 Minuten backen. (Schön goldgelb)

Für die Glasur Schokolade schmelzen lassen und die übrigen Zutaten gut unterrühren.

Das fertig gebackene Biskuit nach dem Abkühlen in Würfel (oder Stangerl) schneiden und diese mit Hilfe einer Gabel in die Glasur tunken. Anschließend in Kokosflocken wälzen und trocknen lassen.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.