Nah&Frisch



Roswitha L. User

Raunigerl (Rum-Kokos-Würfel)

Griaß di Rezepte Kekse Weihnachten

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Backrohr auf 165 °C aufheizen.
Für den Teig Butter, Zucker und Eier schaumig rühren, restliche Zutaten rasch unterrühren.

Auf ein Backblech (25x30 cm) streichen und ca. 20 Minuten backen. Überkühlt in kleine Würfel schneiden. Zum Tunken Schokolade und Kokosfett schmelzen, restliche Zutaten einrühren. Kuchenwürfel darin tauchen und in Kokosflocken wälzen.

Zutaten

- Zutaten Teig
- 60 g weiche Butter
- 250 g Zucker
- 2 Eier
- 40 g Kakao
- 250 g glattes Mehl
- ½ Pkg. Backpulver
- Zutaten Tunken
- 250 g Kokosfett
- 160 g Kochschokolade
- 200 g fein gesiebter Staubzucker
- 125 ml Inländer Rum (38 oder 54 % Vol.)
- Kokosflocken zum Wälzen