

Kokosschnitten bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr glattes Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 1 Packung Vanille-Puddingpulver, 120 gr Butter, 100 gr Puderzucker, 1 Packung Vanillezucker, 1 Ei, 3 Esslöffel Rum, 4 Eiklar, 200 gr Puderzucker, 250 gr Kokosflocken, 80 gr Himbeermarmelade, Schokoladeglasur.

Die Zubereitung:

Backrohr auf 150 Grad vorheizen. Backblech mit höherem Rand mit Backpapier auslegen. Mehl mit Back- und Puddingpulver versieben, mit Butter verbröseln, mit Zucker, Vanillezucker, Ei und Rum rasch zu einem Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen. Eiklar mit Puderzucker zu steifem Schnee schlagen, Kokosflocken unterheben. Teig in der Größe des Backbleches ausrollen und auf das Backblech legen. Teig mit Marmelade bestreichen, Schneemasse darauf verteilen. Kuchen ca. 20 Minuten im Rohr (mittlere Schiene) backen. Kuchen aus dem Rohr nehmen, noch heiß in ca. 4 cm große Schnitten schneiden und auskühlen lassen. Die Kokosschnitten so tief in Schokolade-Glasur tauchen, dass die Kanten mit Schokolade überzogen sind. Schnitten abtropfen und auf Backpapier trocknen lassen. Guten Appetit!