



## Kokosstangerl



### Zutaten

6 Eier  
33 dag Zucker  
1 Packung Vanillezucker  
10 dag Milch  
1 EL Zitronensaft  
1 Packung Backpulver  
33 dag Mehl

### Für den Kakaoguss

500 g Kokosfett  
8 dag Kakao  
16 EL Rum  
40 dag Staubzucker  
20 EL Milch

### Zum Wälzen

2-3 Packungen Kokosette



### Zubereitung

Für den Teig Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Milch, Zitronensaft, Mehl und Backpulver beimengen.

Den Teig auf ein mit Backpapier vorbereitetes Blech streichen und bei 180 °C Ober- & Unterhitze etwa 20-25 Minuten goldbraun backen.

Auskühlen lassen und anschließend in längliche Stangerl schneiden.

Für den Kakao-Guss die Zutaten in einen Topf geben und im Wasserbad erwärmen, bis alles geschmolzen ist.

Die Stangerl werden mithilfe einer Gabel angestochen, 2x ganz kurz durch den Kakaoguss gezogen und in Kokosette gewälzt.

*Gutes Gelingen wünscht Bettina Bruckner!*