



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!