

# KOKOS-WÜRFEL

von Bettina Faoro

2 Eier  
180 g Zucker  
220 ml Milch  
100 g Butter  
2 Pkg. Vanillezucker  
400 g Mehl  
1 Pkg. Backpulver

Für den Guss:  
500 g Butter  
220 ml Milch  
6 EL Kakao  
200 g Puderzucker

Eier mit Vanillezucker schaumig schlagen, die geschmolzene Butter und die Milch dazugeben. Wenn eine homogene Masse entstanden ist, Mehl und Backpulver langsam unterheben.

Bei 160°C Ober-/Unterhitze ca. 50 Minuten backen und dabei die Stäbchenprobe machen. Vom Ofen herausnehmen und gut abkühlen lassen. Dann Quadrate oder andere Formen nach Wunsch herausschneiden, in den Guss tauchen und mit Kokosflocken bestreuen. Ca. 2 Pkg. Kokosflocken zu 400 g werden dazu benötigt.

