

Gefüllte Kokoswürfel bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

50 gr weiße Kuvertüre, 2 Eier, 100 gr weiche Butter, 75 gr Zucker, 50 gr Mehl, 200 gr Kokosraspel, 1 Päckchen Vanillinzucker, 250 gr Quittengelee oder Aprikosenkonfitüre, 50 gr dunkle Kuvertüre, 2 Esslöffel Kokosraspel zum Garnieren.

Die Vorbereitungen:

Den Backofen auf 180°C vorheizen.
Das Backblech mit Backpapier auslegen.
Die weiße Kuvertüre fein hacken.
Eier trennen.

Die Zubereitung:

Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren. Mehl, Kuvertüre, Kokosraspel bis auf 2 EL und Vanillinzucker unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben.
Den Teig auf das Backblech geben, glatt streichen und auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten backen.
Die abgekühlte Kuchenplatte waagrecht halbieren. Das Gelee erwärmen und 1 Platte damit bestreichen. Platten aufeinander setzen und andrücken.
In 4 x 4 cm große Würfel schneiden und mit dunkler Kuvertüre und den restlichen Kokosraspeln garniert servieren.