

Kokoswürfel

Zutaten:



Teig:

80 g Butter
3 Esslöffel Honig
300 g Zucker
200 ml Milch
2 Eier
400 g Mehl
10 g Backpulver

Glasur:

90 g Kakaopulver
250 g Zucker
200 g Butter
100 ml Milch
4 Esslöffel brauner Rum
300 g Kokosraspel

Zubereitung:

Eine große Schüssel ins warme Wasserbad hängen und darin die Butter schmelzen lassen. Den Honig und den Zucker einrühren, bis die Masse glatt ist, dann die Schüssel aus dem Wasserbad heben.

Die Milch und die Eier einrühren, das mit dem Backpulver vermischte Mehl dazusieben und die Masse gründlich verrühren. Eine Backform von 25 x 35 cm oder eine Fettpfanne mit

Backpapier auslegen.

Den Teig einfüllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C auf der mittleren Schiene etwa 35 Minuten backen.

Den gebackenen Kuchen etwas abkühlen lassen, vorsichtig auf die Arbeitsfläche stürzen, das Papier abziehen und in Würfel von 3 x 3 cm schneiden.

Für die Glasur Kakaopulver, Zucker, Butter und Milch in einem Topf mischen, einmal aufkochen lassen und dabei kräftig schlagen. Die Glasur vom Herd nehmen und den Rum einrühren. Die Kuchenwürfel einzeln mit einer Gabel aufspießen, vollständig in die Glasur tauchen und sofort in den Kokosraspeln wälzen. Die Kokoswürfel auf Kuchengitter über Nacht trocknen lassen.

Hinweis:

Eventuell muss bei einem lockeren Teig, und dicker Glasur nochmals die Hälfte der Glasur nachgemacht werden.