Kokoswürfel (Čupavci)

Ob als Dessert, für Zwischendurch oder als kleines Mitbringsel - jeder wird von diesen Kokoswürfeln vom Balkan begeistert sein.

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 20 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 5 Eier
- 200 g Zucker
- 300 g Mehl
- 1 P. Backpulver
- 200 ml Milch

Für den Überzug

125 g Butter
300 g Block-Schokolade (gehackt)
500 ml Milch
200 g Kokosraspeln zum Wälzen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Backblech mit Backpapier belegen.
3. Die Eier schaumig schlagen.
4. Zucker unter Rühren dazugeben.
5. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unter den Teig rühren.
6. Teigmasse auf das Backblech geben und gleichmäßig verteilen.
7. Nach ca. 20 Minuten Backzeit (Stäbchentest!) das Backblech aus dem Ofen holen und leicht abkühlen lassen.
8. Für den Überzug Butter, Schokolade und Milch in einem Topf schmelzen (erwärmen, aber nicht kochen!).
9. Kokosraspeln in eine flache Schale füllen.
10. Den Kuchen in Würfel oder Quadrate schneiden, mit einer Gabel in die Schokoladenmischung tunken und anschließend in Kokosraspeln wälzen.
11. Auf Backpapier ungefähr eine Stunde trocknen lassen.