


Kokos-Quadrate

etwa 120 Stücke

   aufwändig

 bis zu 40 Min.



Zutaten:

Backblech:

Kokosfüllung:

150 ml Milch
40 g Butter
50 g Kokosraspeln
2 EL Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Schokoladenteig:

250 g Butter oder Margarine, weich
125 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
250 g Mehl
30 g Kakaopulver
3 EL Milch

Garnitur:

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur dunkel

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. 2 Spritzsäcke mit Lochtülle (Ø 8 mm).

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Kokosfüllung:

Milch und Butter in einem kleinen Topf unter Rühren erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Kokosraspel, Epifin und Vanillin-Zucker unter Rühren zugeben und alles unter Rühren einmal aufkochen. Kokosmasse erkalten lassen.

3 Schokoladenteig:

Butter oder Margarine in einer Schüssel mit einem Mixer auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Mehl mit Kakao mischen und abwechselnd mit der Milch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in kleinen Portionen in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø etwa 8 mm) füllen und jeweils 2 Streifen direkt nebeneinander auf das Backblech spritzen. Kokosfüllung in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø etwa 8 mm) füllen und mittig auf den Teig spritzen (Abb. 1). In der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 15 Minuten backen.



Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 15 Minuten

Die Streifen mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Die Streifen in etwa 3 cm breite Streifen schneiden. (Abb. 2).



4 Garnitur:

Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen. Die Guetzli auf beiden Seiten etwas eintauchen, auf Backpapier legen und fest werden lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- In gut schliessenden Dosen kann man die Guetzli etwa 2 Wochen aufbewahren.