

# Schoggi-Kokoswürfeli mit einem Schuss Espresso

110 Stücke



gelingt leicht

● bis zu 50 Min.



## Zutaten:

### Teig für Kokoswürfeli:

230 g Mehl  
½ Beutel Dr. Oetker Backpulver  
160 g Puderzucker  
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker  
1 Prise Salz  
4 EL Espresso oder starker Kaffee, kalt  
2 Eier (Grösse M)

### Glasur:

250 ml Kokosfett flüssig  
250 g Puderzucker  
2 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
20 g Kakaopulver  
3 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur dunkel

### Kokoswürfel wälzen:

250 g Kokosraspeln

## 1 Vorbereiten:

Ein Backblech (30 x 35 cm) mit Backpapier auslegen und den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

## 2 Teig für Kokoswürfeli:

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren.

3 Die Masse ca. 1 cm dick auf das vorbereitete Backblech (30 x 35 cm) streichen.

4 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Backofens schieben

**Backzeit: etwa 15 Minuten**

5 Die erhaltete Gebäckplatte in Würfeli (1,5 x 4 cm) schneiden.

⑥ Kokoswürfeli in Glasur tunken und in Kokosraspeln wälzen:

Die Dr. Oetker Schoko-Glasur gem. Packungsanleitung schmelzen und mit dem Rest der Zutaten für die Glasur mischen. Die Würfeli darin tunken und in Kokosraspeln wälzen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Baileys® mit ca. 200 ml kalten Kaffee verrühren und die erkaltete Gebäckplatte damit bestreichen. Vor dem Schneiden etwas einziehen lassen.