

CUPAVCI KOKOSWÜRFEL



Zutaten:

500 gr Schokolade (Vollmilch)

3 Eier

2 Tassen Zucker

1 Tasse Öl

1 Tasse Milch

2 Tassen Mehl

1 Pck. Backpulver

1 EL Rum

400 g Kokosraspeln

etwas Fett für das Blech

etwas Milch zum Schmelzen der Schokolade (2 -2,5 dcl)

Zubereitung :

3 Eier und 2 Tassen Zucker verrühren.Dann 1 Tasse Öl ,1 Tasse Milch ,

2 Tassen Mehl ,1 Backpulver , 1 EL Rum hinzufügen und gut umrühren /Mixer.

Den Teig auf ein mit Öl oder Fett bestrichenes Backblech geben und glattstreichen.

Backen. Auskühlen lassen. In Würfel schneiden.

500 g Schokolade mit ca. 130 g Butter und 2 bis 2,5 dl Milch schmelzen.

Die Würfel in der Schokolade wälzen und anschließend in Kokos .

Kühl stellen und auskühlen lassen.