

RUMKOKOSSTANGERLN

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 30 g Butter
- 200 g Staubzucker / Puderzucker
- 1 Ei
- 1/8 l Milch
- 2 EL Honig
- 1 Msp Zimt
- 250 g Mehl
- 1 P Backpulver
- etwas Rum

Glasur:

- 200 g Kochschokolade
- 1 EL Kokosfett
- Kokosette zum Wälzen

Zubereitung:

Ofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter und Zucker schaumig rühren, das Ei zugeben und verrühren. Milch, Honig und Zimt in den Teig einrühren, Mehl mit Backpulver versieben und unterheben.

Masse auf ein befettetes, bemehltes Backblech streichen und 15-20 Minuten backen.

Schokolade im Wasserbad schmelzen und das Kokosfett darin auflösen. Den ausgekühlten Kuchenteig mit Rum beträufeln, in Stangerln schneiden, in Schokolade tunken, sofort in Kokosette wälzen und trocknen lassen.