



Raunigel

Zutaten (für 1 Blech)

Teig:

300 g Weizenmehl
250 g Zucker
120 g Butter
3 Dotter
3 Eiklar
50 g Kakao
¼ l Milch
1 Pkg. Backpulver (16 g)

Tunkmasse:

80 g Butter
80 g Kokosöl nativ
150 g Staubzucker
150 g Schokolade
100 ml Rum
3 EL Milch
250 g – 300 g Kokosflocken

Zubereitung:

Teig:

Zuerst die Eier trennen und das Eiklar zu Schnee schlagen. Butter, Zucker, Dotter schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Kakao zusammenmischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Den Eischnee unterheben und die Masse auf ein Blech streichen. Die Masse auf 180°C ca. 20 min backen.

Tunkmasse:

Für die Tunkmasse Kokosöl, Butter und Schokolade in einer Schüssel über Wasserdampf zergehen lassen. Den Staubzucker, Rum und Milch darin gut verrühren. Die erkaltete Masse am Blech in ca. 3 cm große Stücke schneiden und in der warmen Tunkmasse drehen.

Anschließend in Kokosflocken welzen.

