



Č u p a v c i

Ana empfiehlt ein kroatisches Gericht

Kokoswürfel - leckeres Gebäck aus Kroatien

Zutaten:

Boden:

- 5 Eier
- 5 Esslöffel Mehl
- 7 Esslöffel Zucker
- 1 Packerl Vanillezucker
- ½ Packerl Backpulver

Glasur:

- ½ Liter Milch
- 1 ½ Esslöffel Kakaopulver
(echten Kakao, z.B. von
der Firma Bendsorp)
- 6 Esslöffel Zucker
- 1 Packerl Vanillezucker
- Kokosstreusel



Zubereitung:

1. Boden zubereiten: Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Backpulver mit Mehl vermengen, unter die Masse heben.
2. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und im vorgeheiztem Rohr (180°C) ca. 20 Minuten backen.
3. Ein paar Esslöffel Milch mit dem Kakao vermischen. Restliche Milch mit dem Zucker und Vanillezucker aufkochen lassen und dann das Kakao-Milch-Gemisch unterrühren und nochmals aufkochen lassen.
4. Den gebackenen Kuchen in Portionen schneiden. Löffelweise den Kakao darüber verteilen. Den Kuchen wieder (etwa 10 Minuten bei 180°C) ins Rohr geben. Dann etwas abkühlen lassen und mit Kokosflocken bestreuen.

Dobar Tek!

Besonderes: Dieser Kuchen hat uns allen ausgezeichnet geschmeckt.

Zitate: „So wie bei meiner Oma“, „Schmeckt so wie daheim“