

Kokosstangerl

15 dag Staubzucker
1 Ei
Zitronensaft, 3 Esslöffel flüssiger Kaffee, 3
Essl. Obers
25 dag. Mahl
½ Pck. Backpulver
Rum



Staubzucker und Ei mit Kaffee, Obers und Zitronensaft schaumig rühren.
Mehl mit Backpulver unterrühren und Rum dazu.

Diese zähe Masse auf befettetes Backblech streichen und bei 180° zirka
10 – 15 Min. backen. (Masse ist für ein ½ Backblech)

Nach abkühlen Stangerl schneiden (nicht zu groß)

Tunke:

¼ kg Ceres zergehen lassen, 30 – 40 dag Staubzucker, 5 El Obers, 5 El
Rum, 3 El flüssiger Kaffee, 3 -4 EL Kakaopulver – gut verrühren.

Mit einer Gabel die Stangerl tunken und in Kokos wälzen. Über Nacht
trocknen lassen.

Das tunken zu zweit machen - ist lustiger – einer tunkt, der andere wälzt
die getunkten Stangerl in Kokos.