

Saftige Cupavci (Kokoswürfel)

Zutaten Für den Teig:

200gr. Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

3 Große Eier (oder 4 M)

200gr. Joghurt Natur (Minus L)

100 ml Öl

380gr. Mehl (Mix Kuchen und Keks Mehl von Schär Glutenfrei)

1 Päckchen Backpulver

Backform ca. 32 x 24 oder auch ein Backblech.

Backofen schon mal vorheizen auf 180 Grad Ober/ Unterhitze.

Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten in einer Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in die mit Backpapier ausgelegte Form geben, glattstreichen und 15min. – 18 min. je nach Ofen backen, evtl. auch 2 min. länger.

Den Teig lauwarm abkühlen lassen und in Würfel schneiden.

Zutaten Schokoladetunke:

400gr. Schokolade (200gr. Zart/ Bitterschokolade, 200gr. Vollmilchschokolade)

320ml – 400ml Milch

8EL Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

120gr. Margarine

2EL Kakao (Back Kakao)

2Packung (je Pack.200gr.) zum Wälzen.

Zubereitung für die Schokoladetunke:

Alles in einem Topf geben und unterrühren schmelzen lassen, kurz aufkochen, beiseite stellen fertig.

Falls die Schokolade abkühlt und etwas dicker ist, einfach einen guten Schuss

Mehr Milch reingeben.

Die geschnittenen Würfel in die Schokolade rundherum tunken, herausheben,

etwas abtropfen lassen, sofort in die Kokosflocken rundherum wälzen auf eine Servierplatte oder Teller geben und 15min – 20 min. Kühlen.

Tipp: Die fertigen Würfel in einer Dose mit Deckel aufbewahren.

Durchgezogen schmecken sie nochmal so gut.

Wer keine Kokos mag der Wälzt mit Die geröstete Nüsse, schmeckt auch sehr gut.

Viel Spaß Beim Backen.