

**18.12.**

## Rezept Kokoswürfel



### Zutaten:

150 g weiße Schokolade  
75 g Butter  
2 Eier  
120 g Zucker  
1 Päck Vanillezucker  
60 g Kokosraspel  
75 g Mehl

### Für den Guss:

100 g weiße Schokolade  
75 g Kokosraspel



Schokolade zerkleinern und mit Butter im Wasserbad schmelzen  
Abkühlen lassen.

Eier, Zucker Vanillezucker verquirlen, Schokoladenbutter,  
Kokosraspel und Mehl untermischen.

Teig in eine kleine Form füllen

Bei 160 Grad Heißluft 15-20 Minuten hell backen.

10 Minuten abkühlen lassen.

Schokolade für den Guss schmelzen, auf das Gebäck streichen

Mit Kokosraspeln bestreuen

Abkühlen lassen und in Würfel schneiden.

**Viel Spaß beim Nachbacken!**