

Raunigerl (Rum-Kokos-Würfel)

[Griß di Rezepte](#)[Kekse](#)[Weihnachten](#)

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT:

Backrohr auf 165 °C aufheizen.

Für den Teig Butter, Zucker und Eier schaumig rühren, restliche Zutaten rasch unterrühren.

Auf ein Backblech (25x30 cm) streichen und ca. 20 Minuten backen. Überkühlt in kleine Würfel schneiden. Zum Tunken Schokolade und Kokosfett schmelzen, restliche Zutaten einrühren. Kuchenwürfel darin tauchen und in Kokosflocken wälzen.



ZUTATEN

Zutaten Teig

60 g weiche Butter

250 g Zucker

2 Eier

40 g Kakao

250 g glattes Mehl

½ Pkg. Backpulver

Zutaten Tunken

250 g Kokosfett

160 g Kochschokolade

200 g fein gesiebter Staubzucker

125 ml Inländer Rum (38 oder 54 % Vol.)

Kokosflocken zum Wälzen