# KOKOSSTANGERL

**QimiQ VORTEILE**

- Emulgiert mit Öl
- Einfache Zubereitung

**Tipps**

Die Stangerl können statt in Kokos auch in Nusskrokant gewälzt werden.

## ZUTATEN FÜR 50 STÜCK

### FÜR DIE STANGERL

| | |
|---|---|
| **250 g** | |
| **3** | Ei(er) |
| **120 g** | Zucker |
| **1 Prise(n)** | Salz |
| **125 g** | Sonnenblumenöl |
| **50 g** | Honig |
| **200 g** | Weizenmehl |
| **80 g** | Kokosraspel |
| **12 g** | Backpulver |
| **3 g** | Zimt |
| **3 cl** | Rum |
| **1 Prise(n)** | Salz |

### FÜR DEN GUSS

| | |
|---|---|
| **100** | Milch |
| **200 g** | Puderzucker |
| **5 cl** | Rum |
| **20 g** | Kakaopulver |
| **250 g** | Kokosfett |
| **100 g** | Dunkle Schokolade |

### ZUM WÄLZEN

| | |
|---|---|
| | Kokosraspel |

## ZUBEREITUNG

1. Für die Stangerl: Eier trennen. Eiweiß mit Zucker und Salz zu festem Schnee schlagen.
2. QimiQ Sahne-Basis mit den restlichen Zutaten vermischen. Anschließend das Eiweiß unterheben.
3. Teig auf ein Backblech streichen, im vorgeheizten Backofen bei ca. 170 °C (Umluft) für etwa 30 Minuten goldbraun backen.
4. Den ausgekühlten Teig in Stangen schneiden (ca. 2 x 3 cm).
5. Für den Guss: Milch mit Zucker und Rum auf etwa 80 °C erwärmen. Kakaopulver einrühren. Kokosfett und Schokolade darin schmelzen.
6. Kokosstangerl in den Guss tauchen und in Kokosflocken wälzen.