



KOKOSSTANGERL



QimiQ AVANTAGES

- Emulgiert mit Öl
- Einfache Zubereitung



Tipps

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

INGRÉDIENTS POUR 50 PIÈCES

FÜR DIE STANGERL

250 g

3 Euf(s)

120 g Sucre

1 pincée Sel

125 g Huile de tournesol

50 g Miel

200 g Farine de blé

80 g Noix de coco râpée

12 g Levure chimique

3 g Cannelle

3 cl Rhum

1 pincée Sel

FÜR DEN GUSS

100 Lait

200 g Sucre glace

5 cl Rhum

20 g Poudre de cacao

250 g Kokosfett

100 g

ZUM WÄLZEN

Noix de coco râpée

PRÉPARATION

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.