



KOKOSSTANGERL



QimiQ BENEFITS

- Emulgiert mit Öl
- Einfache Zubereitung



Tips

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

INGREDIENTS FOR 50 SERVINGS

FÜR DIE STANGERL

250 g	QimiQ Cream Base
3	Egg(s)
120 g	Sugar
1 pinch(es)	Salt
125 g	Sunflower oil
50 g	Honey
200 g	Wheat flour
80 g	Coconut flakes
12 g	Baking powder
3 g	Cinnamon
3 cl	Rum
1 pinch(es)	Salt

FÜR DEN GUSS

100 ml	Milk
200 g	Powdered sugar
5 cl	Rum
20 g	Cocoa powder
250 g	Coconut oil
100 g	Dark Chocolate

ZUM WÄLZEN

	Coconut flakes
--	----------------

METHOD

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.