



# KOKOSSTANGERL



## QimiQ AVANTAGES

- Emulgiert mit Öl
- Einfache Zubereitung



## Conseils

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

## INGRÉDIENTS POUR 50 PIÈCES

### FÜR DIE STANGERL

**250 g** QimiQ Sauce Base

**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**

**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.