

Schokowürfel

Für ca. 120 Stück

Zutatenliste:

600g weiche Butter

400g Zucker

4 Eier

2 EL Rum

5 EL Kakaopulver

350g Kokosraspel

500g Mehl

500g Puderzucker

8 EL Milch

Butter für das Backblech

Backofen 180 ° vorheizen

500g Butter mit dem Zucker verrühren, Eier nach und nach unterschlagen und den Rum einrühren.

3 EL Kakao, 300g Kokosraspeln und das Mehl mischen und in die Masse einrühren.

Backblech einfetten und die gesamte Masse auf dem Blech verteilen.

Mittlere Schiene Umluft 160° /20 Min backen.

Puderzucker und restlichen Kakao sieben und mit Milch und restlicher Butter verrühren.

Die Paste auf dem noch warmen Kuchen verteilen, mit Kokosraspeln bestreuen und diesen in Würfel schneiden. (3x3cm)