

Rezept

# Schoko-Kokos-Rauten

Ein Rezept von Schoko-Kokos-Rauten, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Zartbitterschokolade	<b>100 ml</b> Milch
<b>2 TL</b> Instant-Espressopulver	<b>5</b> Eier
<b>1 Prise</b> Salz	<b>100 g</b> Zucker
<b>200 g</b> Kokosflocken	<b>3 EL</b> Preiselbeerkonfitüre
<b>200 g</b> Puderzucker	4-5 EL frisch gebrühter Espresso
<b>1 TL</b> Kakao	Kokoschips zum Bestreuen (ersatzweise 2 EL Kokosflocken)
Backpapier fürs Blech	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Ergibt ca. 70 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 55 kcal

## Zubereitung

1. Die Schokolade in Stücke brechen. Milch und Espressopulver erwärmen. Die Schokolade darin bei geringer Hitze schmelzen lassen.
2. Die Eier trennen, die Eiweiße mit Salz steif schlagen. Die Eigelbe mit dem Zucker und der Schokomilch schaumig rühren. Den Eischnee und die Kokosflocken unterheben.
3. Den Backofen vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig gleichmäßig aufs Blech streichen. Im Ofen bei 175° (unten, Umluft 160°) ca. 35 Min. backen. Die Preiselbeerkonfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen und das Gebäck damit bestreichen. In Rauten schneiden.
4. Für die Verzierung Puderzucker, Espresso und Kakao verrühren. Die Plätzchen damit überziehen und mit Kokoschips bestreuen. Vom Blech lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.