

Kokoswürfel mit Rum

Zutaten

Für den Teig:

130g Margarine
130g Zucker
4 Eier
2 TL Zimt
1 Msp. Kardamon
30g Kakao
300g Mehl
3 TL Backpulver
500g Kunsthonig

Für die Glasur:

375g Palmin
100g Zartbitter Schokolade
300g Vollmilch Schokolade
240g Puderzucker

**Zubereitungsdauer ca.
30min**



Zubereitung

1. Margarine, Zucker, Eier verquirlen. Nach und nach Gewürze, Kakao, Mehl und Backpulver unterrühren. Kunsthonig erwärmen bis er flüssig ist und unterheben. Masse auf ein gefettetes Backblech geben und im Ofen 20 Minuten bei 180 Grad backen.
2. Gewürzkuchen erkalten lassen und anschließend in Würfel schneiden.
3. Palmin, Schokolade und Puderzucker in einen Topf geben und im Wasserbad erwärmen. Rum zugeben. Würfel eintauchen und mit Kokosflocken panieren.
In einer Dose kühl und trocken lagern.