

# Kokos-Bananen-Spalten

ca. 30 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Kokos-Bananen-Masse:

3 Eiklar (Größe M)  
1 Prise Salz  
125 g Zucker  
1 Röhrchen Dr. Oetker Aroma Rum  
150 g fein geriebene Bananenchips  
200 g Kokosette  
4 EL Kokoslikör

### Zum Tunken:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur  
Kakao (1 Becher)

## 1 Kokos-Bananen-Masse:

Für die Masse Eiklar mit Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und einrühren. Mit einem Eisportionierer (3 cm Ø) aus der Masse Halbkugeln ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. 2 Std. bei Zimmertemperatur trocknen lassen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 10 Minuten**

## 2 Zum Tunken:

Die erkalteten Kekse halbieren und mit den geraden Seiten in Glasur tunken.