

# Kokosstangerln

110 Stück



gelingt leicht

\_\_\_ bis zu 50 Min.



## Zutaten:

### All-in-Sandmasse:

230 g glattes Mehl  
½ Pck. Dr. Oetker Backpulver  
160 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker  
1 Prise Salz  
4 EL kalter, starker Kaffee  
2 Eier (Größe M)

### Glasur:

250 g flüssiges Kokosfett  
250 g gesiebter Staubzucker  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
20 g gesiebter Backkakao  
400 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao (2 Becher)

### Zum Wälzen:

250 g Kokosette

- 1 All-in-Sandmasse:**  
Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren.
- 2** Die Masse ca. 1 cm dick auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 35 cm) streichen.
- 3** Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.  
**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**  
**Backzeit: ca. 15 Minuten**
- 4** Die erkaltete Gebäckplatte in Stangerln (1,5 x 4 cm) schneiden.
- 5 Glasur und zum Wälzen:**  
Kokosfett mit Staubzucker, Vanillin Zucker, Backkakao und erwärmter Kuchen Glasur verrühren. Die Stangerln darin tunken und in Kokosette wälzen.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Baileys® mit ca. 200 ml kaltem Kaffee verrühren und die erkaltete Gebäckplatte damit bestreichen. Vor dem Schneiden etwas einziehen lassen.

