

Das Rezept für den Monat November stammt von Pfarrhausfrau Uta Paetschke, Würzburg

Kokosschnitten

Zutaten:

Teig: 250 g Zucker
50 g Margarine
1 Ei
1 Eigelb
300 g Mehl
1 P Backpulver
200 ml Milch

Guss: 250 g Margarine
200 g Blockschokolade
4 EL Wasser
4 EL Zucker

Zubereitung:

Teig in eine Springform (26 cm) füllen und bei 195°C ca. 20 Minuten backen, gut abkühlen lassen und in schmale Streifen schneiden (etwa 1 cm dick)

Zutaten für Guss in einem Topf schmelzen lassen, umrühren.

Die Kuchenschnittchen erst im Guss wenden und sofort anschließend in Kokosflocken (ca. 200 g). Auf Alufolie trocknen lassen.