



Cupavci – Schoko-Kokos-Würfel

Zeit gesamt
🕒 1h

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Eier	6 St.
Zucker	175 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	100 g
Speisestärke	30 g
Backpulver	1 TL
Kuvertüre, zartbitter	200 g
Butter	100 g
Kokosraspel	100 g

Zubereitung

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen. Eier trennen. In einer Schüssel Eiweiß mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen. 75 g Zucker unter Rühren einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee cremig-glänzend ist.
2. In einer weiteren Schüssel Eigelb mit 50 g Zucker und Salz mit dem Handrührer cremig schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und darübersieben und mit der Hälfte vom Eischnee vorsichtig unterheben. Übrigen Eischnee kurz unterziehen.
3. Masse auf ein mit Backpapier belegtes, leicht gefettetes Backblech streichen. Im Backofen ca. 30 Min. goldgelb backen. Auskühlen lassen, vom Blech stürzen und Papier vorsichtig abziehen.
4. In einem Topf etwa 500 ml Wasser zum Kochen bringen. Kuvertüre grob hacken. In einer Schüssel über dem Wasserbad mit Butter und 50 g Zucker schmelzen. Inzwischen Biskuitteig in 4 x 4 cm große Würfel schneiden. Kokosraspel auf einen Teller geben.
5. Biskuitwürfel mit einem Holzspieß aufspießen und in der flüssigen Schokolade wenden. Anschließend in den Kokosraspeln wenden und auf einem Kuchengitter fest werden lassen. Cupavci in einer geschlossenen Dose kühl lagern oder sofort servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	400 kcal
Kohlenhydrate	43 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	23 g