

## Kokoswürfel, Cupavci

Das sind kleine getunkte Kuchenstücke, die in Kokosflocken gewälzt werden. Es gibt dadurch viele verschiedene Rezepte. Hier ist meine Variation mit heller Masse.

### Wissenswertes:

Gebacken in einem rechteckigen Kuchenblech 36 x 24 cm. Geschnitten in 3,5 x 3,5 cm große Würfel erhält man etwa 50 Stück. Natürlich kann man sie beliebig groß schneiden. Bei kleineren Varianten braucht man etwas mehr Tunkmasse.

### Das brauchst du:

#### Masse

5 Eier  
250 g Staubzucker  
125 ml Wasser  
125 ml neutrales Öl  
320 g glattes Mehl  
½ Päckchen Backpulver

#### Tunkmasse

250 g Staubzucker  
50 g Backkakao  
50 ml Rum  
100 ml Vollmilch  
200 g Kokosfett

### So wird's gemacht:

#### Masse

5 Eier mit 250 g Zucker 10 Minuten schaumig rühren. 125 ml Wasser und 125 ml Öl einlaufen lassen. 320 g Mehl versiebt mit ½ Päckchen Backpulver löffelweise zügig unterrühren.

---

In ein am Boden mit Backpapier ausgelegtes Kuchenblech füllen und glattstreichen. Bei 180 Grad Ober- und Unterhitze etwa 30 Minuten backen und anschließend in der Form auskühlen lassen. Dann auf Backpapier stürzen, das Backpapier abziehen und über Nacht mit einem Geschirrtuch abgedeckt trocknen lassen.

#### Tunkmasse

250 g Staubzucker mit 50 g Backkakao, 50 ml Rum und 100 ml Milch gut verrühren. 200 g Kokosfett bei geringer Hitze zerlassen und mit 3 bis 4 Zugaben in die Kakaomasse gut einrühren.

#### Fertigstellen

Den Kuchen in mundgerechte Würfel schneiden. Einzeln mit einer Glasurgabel kurz in die Tunkmasse tauchen, etwas abtropfen lassen und sofort in Kokosflocken wälzen. Einige Stunden, am besten über Nacht, offen trocknen lassen.

---

In gut verschließbaren Dosen sind die Kokoswürfel mindestens 3 Wochen haltbar. Zwischen die einzelnen Lagen Backpapier legen. Kühl, aber nicht im Kühlschrank lagern.

### Tipp

Die Tunkmasse beim Glasieren auf einen passenden Topf mit heißem Wasser stellen, damit sie nicht zu schnell kalt wird. Falls sie anfängt, zähflüssig zu werden, das Wasser wieder erhitzen.