

Kaffeegebäck (Schokobiskuit mit Espresso-Kokos-Guss)

Rezept für ca. 8 Portionen

ZUTATEN BISKUIT

170 g Zucker
140 g flüssige Butter
200 ml Milch
200 g Weismehl
5 g Backpulver
1 EL Kakaopulver

ZUTATEN GUSS

100 g Puderzucker
40 g flüssige Butter
1 Espresso
100 g Kokosraspel

ZUBEREITUNG BISKUIT

- Eier und Zucker hell aufschlagen
- Flüssige Butter und Milch einrühren
- Mehl, Backpulver und Kakao mischen und darunterziehen
- Den relativ flüssigen Teig auf einem runden Backblech (belegt mit Backpapier) verteilen
- Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 12 min backen

ZUBEREITUNG GUSS

- Puderzucker, Espresso und flüssige Butter mischen
- Mit Pinsel auf ausgekühltem Biskuit ausstreichen
- Kokosraspel gleichmässig über Guss streuen

- In beliebig grosse Stücke



schneiden und servieren