

# Schokoladenwürfel

## Ein rechteckiges Backblech mit 1-2 Bogen Backpapier belegen

100 g Kokosraspel

darüber streuen

Das Biskuit erkalten lassen, in gleichmässige Würfel schneiden

Backen

Untere Ofenhälfte

200 °C

ca. 15 Min.

Das Biskuit aus dem Blech auf ein grosses Gitter oder ziehen, leicht auskühlen lassen

Glasur

200 g Puderzucker

2 EL Kakaopulver

2 KL Vanillezucker

50 g Butter, flüssig, ausgekühlt

4-5 EL starker Kaffee, ausgekühlt

alle Zutaten gut verrühren, aufs lauwarme Biskuit geben, verteilen

2 KL Vanillezucker

2 EL Bio- Kakaopulver

3 dl Milch

beifügen, mischen

**Haltbarkeit**

Da das Gebäck sehr feucht ist, muss es innerhalb von 2-3 Tagen konsumieren werden (Schimmelgefahr). Es kann auch gut tiefgekühlt werden. **Geeignet für:**

**Schwierigkeitsgrad:** mittlere Anforderung