

Cupavci - Kokoswürfel mit Schokolade

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

55
Min.

NIVEAU



Zutaten für 18 Stück

Für den Teig

3 Eier
200 g Zucker
1 Teelöffel Vanilleextrakt
125 g weiche Butter
300 g Weizenmehl Type 405
8 g Backpulver
100 ml Milch

Für die Ganache

400 g Zartbitterkuvertüre
100 g Butter
150 ml Sahne

Zum Wälzen der Kokoswürfel

400 g Kokosraspel

Besonderes Zubehör

Küchenmaschine

Cupavci sind schokoladige **Kokoswürfel**, die nicht nur in **Kroatien** bekannt sind. In Australien nennt man sie **Lamingtons** und in Österreich **Raunigel** - aber in meiner Familie einfach nur "Lieblingsgebäck". Schon als ich ein kleines Kind war, habe ich meiner Mutter über die

Schulter geschaut, wenn sie **kroatisches Gebäck** gezaubert hat. Ich wollte ihr immer helfen. Schließlich waren meine 4 Geschwister und ich immer sehr gute Esser - da haben ein paar Stücke **Kokoskuchen** nie gereicht. Es kommt mir vor, als wäre es gestern gewesen: Meine Mutter holt ihr kleines Notizbuch raus, in dem sie all ihre liebsten kroatischen Rezepte notiert hat. Rezepte, die sogar meine Oma im ehemaligen Jugoslawien mit ihr zusammen gebacken hat. Ganz weit oben auf der Liste: **Đupavci**. Ein Klassiker, der aus **simplem Zutaten** besteht, **keine lange Backzeit** erfordert und auf jeder Festivität - ganz besonders an **Weihnachten** - ein Highlight auf der Kuchentafel ist.

Heute bin ich überaus froh, dass ich die Chance habe, das Rezept meiner Mutter mit dir zu teilen. Es reicht schon, wenn du **Zartbitterschokolade** und **Kokos** liebst. Dann musst du nicht lange überlegen, wann du diesen Balkan-Klassiker nachbackst. Am besten sofort! Oder wie meine Mutter immer liebevoll auf Kroatisch zu sagen pflegt: *odmah!*

- 1 -

Ofen auf 180 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Für den Teig Eier mit Zucker und Vanilleextrakt in der Rührschüssel der Küchenmaschine schaumig schlagen. Weiche Butter unterrühren.

- 3 -

In einer separaten Schüssel Mehl mit Backpulver vermengen. Abwechselnd Mehl-Backpulver-Mix und Milch unter die Ei-Zuckermasse rühren.

- 4 -

Cupavci - Kokoswürfel mit Schokolade

Rührteig ca. 3-4 cm hoch gleichmäßig auf dem Backblech verteilen.

- 5 -

Teig ca. 20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.
Vollständig auskühlen lassen.

- 6 -

Für die Ganache Zartbitterkuvertüre mit Butter in einem Topf unter Rühren schmelzen. Nach und nach die Sahne unterrühren und vom Herd nehmen.

- 7 -

Ausgekühlten Teig in Würfel schneiden, in die Ganache tunken und mit Kokosflocken ummanteln.