

# Briketts à la Dr. Oetker

Süßes Kleingebäck mit Schokolade und Kokos.

etwa 32 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Fettpfanne:

Fett

### Rührteig:

150 ml Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

400 g Zucker

6 Eier (Größe M)

400 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Original Backin

150 ml Milch

### Guss:

400 g Zartbitterschokolade

500 ml Milch

130 g Zucker

250 g Butter

### Außerdem:

etwa 500 g Kokosraspel

Wie backe ich süßes kleines Gebäck mit Kokos?:

## 1 Vorbereiten:

Die Fettpfanne fetten und den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Rührteig:

Öl und Zucker in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) verrühren. Jedes Ei etwa ½ Min. unterrühren. Mehl mit Backin mischen und portionsweise abwechselnd mit der Milch unterrühren. Teig in der Fettpfanne verteilen und glatt streichen. Fettpfanne in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 30 Min.**

Kuchen nach dem Backen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 3 **Guss:**  
Schokolade klein hacken. Milch in einem Topf zum Kochen bringen, vom Herd nehmen, Schokolade zufügen und so lange unterrühren, bis sie sich vollständig gelöst hat. Zucker und Butter ebenfalls in der warmen Masse so lange unterrühren, bis beides gelöst ist.
  
- 4 Gebäckplatte in Rechtecke von etwa 8 x 4 cm schneiden. Jedes "Brikett" einzeln mit Hilfe von 2 Gabeln ganz in den Guss tauchen, etwas abtropfen lassen, sofort in Kokosraspeln wälzen, gut andrücken und auf einem Kuchenrost trocknen lassen.

