

## [Kokoskuppeln](#)

Hallo!

Die Weihnachtsbäckerei geht weiter, heute mit Kokoskuppeln. Ich dachte mir immer "Oh, Kokoskuppeln sind soooo viel Arbeit, die mache ich nicht selber!" Stimmt gar nicht.

Sooo viel Arbeit sind sie nämlich nicht. Okay, es ist von der Zeit her etwas aufwendig, da man zwischen den Arbeitsschritten immer Kühlzeiten sind, aber sonst ist es keine Hexerei.

## **Kokoskuppeln**

Zutaten

4 Eiweiß (von großen Eiern)

200 g Zucker

150 g Kokosette

70 g geriebene Walnüsse

1/2 KL Zimt

1 KL Honig

1 KL Speisestärke

Creme:

250 g Butter

120 g Schokolade

80 g Staubzucker

2 Pkg. kleine runde Oblaten

Schokoglasur zum Tunken:

200 g (Back)Schokolade

Butter

Eiweiß steif schlagen, Zucker eßlöffelweise dazugeben und schlagen bis die Masse schön glänzt und sehr fest wirkt.

Nüsse, Kokosette, Zimt und Speisestärke vermischen und mit dem Honig leicht unter die Eiweißmasse heben.

Masse in Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kleine, runde Busserl auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Im vorgeheizten Rohr bei 140°C ca. 10-13 Minuten backen. Sie sollen eine schöne goldbraune Farbe haben. Auskühlen lassen.

Für die Creme Butter mit Staubzucker cremig rühren.

Schokolade im Wasserbad oder Mikrowelle schmelzen und unter die Buttermasse rühren.

Ein bißchen Creme auf eine Kokoskuppel streichen und eine Oblate darauf legen und leicht andrücken. Für ca. 1-2 Stunden kühl stellen.

Für die Schokoladtunke Schokolade im Wasserbad schmelzen und soviel Butter zugeben, das eine gut flüssige Schokoladeglasur entsteht. Den unteren Teil (Oblate und Creme) der Kokoskuppel in der Schokoglasur tunken. Zirka 3-4 Stunden kühl stellen bis die Schokoglasur fest ist.

Die Kokoskuppeln halten sich gut in Behältern verschlossen und kühl gestellt mindestens 3 Wochen.

Wie sieht es mit Euren Ideen für das Weihnachtsmenü aus? Wisst Ihr schon, was Ihr kocht? Für den heiligen Abend bin ich noch auf der Suche nach Ideen! Meistens gibt es nur etwas "Kaltes". Ich möchte an diesem Abend nicht ewig in der Küche stehen, sondern die Zeit mit meiner Familie genießen und verbringen. Mich würde interessieren was Ihr so macht und wäre über Vorschläge sehr dankbar!