

Bomboloni di Cocco



Biskuit:

50 gr. Margarine (Butter)

2 Eigelb

schaumig rühren

200 gr. Zucker

2 dl kalte Milch

dazugeben

350 gr. Mehl

1 Päcklein Backpulver

lagenweise dazugeben

2 Eiweiss geschlagen

Backen bei 200° auf der 2.Rille in einer Form 25x35 cm

Überzug:

250 gr. Margarine (Butter)

350 gr. Zucker

in einer Pfanne

schmelzen

200 gr. Kochschokolade (Cremant)

1 $\frac{3}{4}$ dl Milch

Biskuit in Würfel schneiden, in den Überzug tauchen und dann in 400 gr. Cocosraspel drehen!