



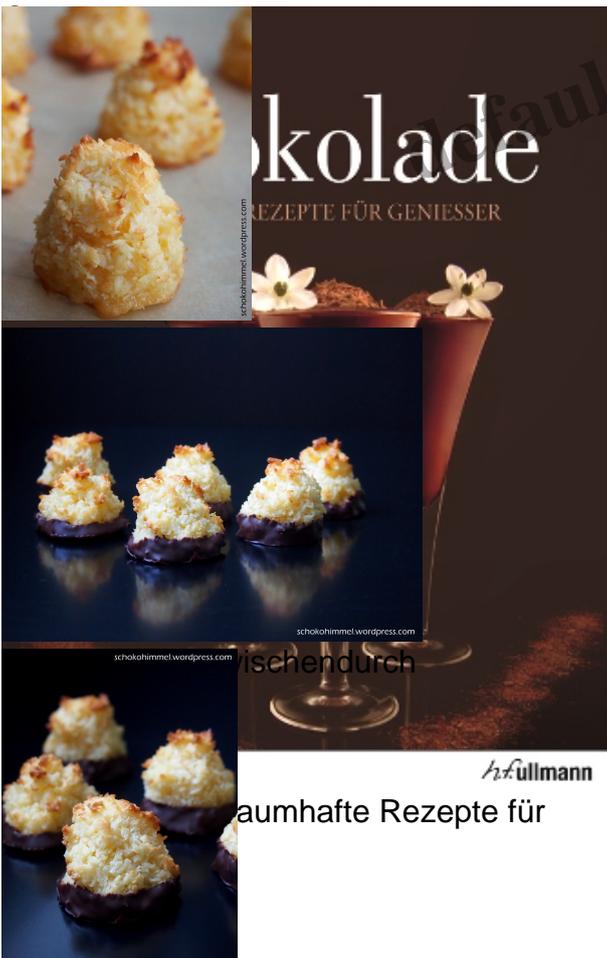
## Schoko-Kokos-Kegel (denkt Euch die Kegelform einfach)

### Description

Manchmal muss es zwischendurch eine Kleinigkeit sein... Und diese köstlichen Schoko-Kokos-Kegel passen immer und sind ganz schnell zusammengerührt. Der Kokos-Duft zieht schon nach wenigen Minuten durch die Wohnung, sobald sie im Backofen verschwunden sind. Das Rezept stammt aus dem Buch „[Schokolade – Traumhafte Rezepte für Genießer](#)“ von Eliq Maranik. Der [h.f.ullmann-Verlag](#) hat mir ein Exemplar netterweise zur Verfügung gestellt – herzlichen Dank! Mir ist schon beim Durchblättern das Wasser im Munde zusammengelaufen ? . Mehr zum Buch später, hier kommt zunächst das Rezept.

### Zutaten für 18-20 Stück

50 g Butter // 2 Eier // 100 g Zucker // 190 g Kokosraspel // abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Limette [habe ich weggelassen] // 1 EL Amaretto oder Rum // Deko: 100 g dunkle Kuvertüre



Köstlich-soft:  
Schoko-Kokos-

## Kegel



Die Butter schmelzen und mit den anderen Zutaten verrühren, dann die Masse etwa 10 Minuten lang quellen lassen. Den Backofen auf 175° vorheizen. Den Teig zu Kegeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Da mein Teig recht flüssig war, fand ich es gar nicht so leicht, eine Kegelform zu bekommen – entsprechend ist das Ergebnis ? . Denkt Euch die Kegelform einfach. Wenn es zu Bällchen werden – was soll's! Ich vermute mal, dass es daran lag, dass ich recht große Eier verwendet habe. Zum Anbeißen...

Jetzt müsst Ihr Eure Kegel/Kugeln/Bällchen nur noch in etwa 15 Minuten goldgelb backen und das Gebäck anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Nun die Kuvertüre vorsichtig im Wasserbad schmelzen. Die abgekühlten Gebäck-Kegel mit der Unterseite in die Kuvertüre tauchen und vor dem Servieren fest werden lassen. Am besten setzt Ihr die Kegel nach dem Bad in der Schokolade auf Backpapier oder in Muffinförmchen aus Papier. So geht der Schokoladen-Überzug nicht kaputt, wenn Ihr sie nach dem Trocknen wieder davon löst.

Das ist doch eine köstliche Kleinigkeit für zwischendurch, oder? Schön soft und kokoslastig, aber nicht zu süß. Kokos und Schokolade, das ist ganz einfach eine geniale Kombination, finde ich. Ich kann Euch da noch [leckere Trüffel](#) empfehlen... ?

So, jetzt aber noch zum Buch. Mich haben vor allem die tollen Fotografien begeistert. „Mouth-watering“ sagt man da im englischen Sprachraum ganz passend zu! ? Und zu den schönen Fotos findet man nicht nur rund 60 Rezepte mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen, sondern vorab auch viele Infos zur Geschichte, Herstellung und Verarbeitung von Schokolade. Das ganze Buch ist sehr hochwertig gestaltet und in die Kapitel „Pralinen & Trüffel“, „Konfekt“, „Plätzchen“, „Süße Teilchen & Torten“, „Desserts“ und „Extras“ (z.B. Schokosaucen) unterteilt. Außerdem erhält der Leser Tipps und Tricks zur richtigen Temperierung von Schokolade, was ja gerade bei der Pralinenherstellung wichtig ist. Noch habe ich mich nicht getraut, Hohlkörper selber herzustellen – aber die Pralinen mit Vanille-Füllung lachen mich sowas von an, da muss ich mich bald mal überwinden! ? Bis dahin kann ich mich ja mal an den Desserts (weißes Schoko-Parfait!) probieren. Oder an den Cookies? Obwohl – die Cupcakes sehen auch gut aus...

Ihr merkt schon, Schoko-Fans wie ich kommen mit „[Schokolade](#)“ definitiv auf ihre Kosten. Allerdings liegt der Schwerpunkt dieses Buches tatsächlich auf hochwertigen, schokoladigen Kleinigkeiten wie eben Konfekt, Trüffel und Desserts. Wer eher auf der Suche nach einfachen Rezepten für [Schoko-Rührkuchen](#) ist, ist mit anderen Backbüchern sicher besser beraten.

Außerdem mache ich mit diesem köstlichen Gebäck beim „Klein und fein“-Blog-Event von [delicioushousewife](#)

mit ? .

bäckevent

klein & fein



mit delicious housewife

### Category

1. Kekse, Cookies & Co
2. Pralinen & Naschen
3. Produkttests & Buchrezensionen
4. Schokolade

### Tags

1. Amaretto
2. Blog-Event
3. Buchrezension
4. Kokos
5. Konfekt
6. Kuvertüre
7. Schokolade

### Date Created

25. Januar 2014

### Author

schokohimmel

default watermark