

# Rezepte

Leckeres aus der Davert-Küche

## Dinkel-Kokos-Gebäck



Für ca. 40 Stück

200 g Dinkelmehl Type 1050

50 g Davert Kokosraspeln

1 Ei

2 Eigelb

60 g Puderzucker

70 g Butter, weich

2 EL Davert Rohrohrzucker

100 g Vivani Feine Bitter Kuvertüre

Mehl, Kokosraspeln, Ei, Eigelb, Puderzucker und Butter rasch zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig erneut durchkneten und in 3 Stücke teilen. Die Stücke zu Rollen mit einem Durchmesser von 3–4 cm formen, wieder in Folie wickeln und noch mal 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Zucker auf die Arbeitsplatte schütten und die Rollen mehrfach darin wälzen. Die Zucker-Rollen in 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese auf ein gefettetes Backblech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Umluft 165 °C) 15–20 Minuten backen. Die Kuvertüre fein raspeln. Im Wasserbad nach Anleitung erwärmen und das erkaltete Gebäck zur Hälfte überziehen.

Guten Appetit!

Tipp: Probieren Sie weitere, leckere Davert Rezepte aus unserer Sammlung.

*natürlich genießen!*