

## Kokoskupperln

### Zutaten:

5 Eier  
400 g Kristallzucker  
2 Pkg. Vanillezucker  
ca. 500 g Kokosette  
Fett für das Backblech  
Oblaten nach Bedarf (ersatzweise 30 Mürbteigkekse)  
CREME  
300 g Butter  
300 g Schokolade (in Stücke gebrochen)  
Schokoglasur:  
180 g Kochschokolade (in Stücke gebrochen)  
100 g Butter

### Zubereitung:

Die Eier mit Zucker am besten in einer Küchenmaschine so lange cremig aufschlagen, bis eine weiße Masse entsteht, dann das Kokosette langsam einrühren – die Masse braucht so viel Kokosette, dass beim Rühren auf dem Mixerhaken keine Flüssigkeit mehr haften bleibt. Dann das Ganze ca. 15 Min. rasten lassen.

Anschließend die Masse am besten mit befeuchteten Händen zu Kugeln formen und diese auf ein befettetes Backblech drücken (damit sie einen glatten Boden erhalten) und bei 160° C ca. 15 Min. „auf Sicht“ backen.

Für die Creme die Butter mit der Schokolade schmelzen, durchrühren und gut durchkühlen lassen (dauert im Kühlschrank mind. 3 Std.). Die gekühlte Creme per Handmixer aufschlagen, bis sie schön hell ist.

Für die Glasur die Kochschokolade mit der Butter im Wasserbad schmelzen und gut verrühren.

Aus den Oblaten Scheiben in Größe der Kokoskupperln ausstechen.

Die aufgeschlagene Creme am besten mit einem Dressiersack auf die Oblatenscheiben spritzen, die ausgekühlten Kokoskupperln daraufsetzen. Die Kuppelböden jeweils in flüssige Schokoglasur tauchen und das Ganze am besten auf einem Kuchengitter trocknen lassen.