

## ČUPAVCI (Kroatisch)



### Zutaten

3 Eier  
125g Butter  
150g Zucker  
1 P. Backpulver  
300g Mehl  
200g Margarine  
250g Zucker  
200g Zartbitter-Schokolade  
10 EL Milch  
200g Kokosraspel

### Zubereitung

Butter mit Zucker und Eigelb schaumig rühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Mehl und Backpulver mischen, auf die Creme sieben und vorsichtig unterheben. Teig auf ein Backblech 30 x 20 x 5 geben und bei 200°C 20-30 Minuten backen. Zucker mit Margarine schmelzen. Schokolade klein hacken und mit Milch hinzugeben. Alles schön verrühren bis sich alles gebunden hat (wird eine schöne Schokomasse). Den abgekühlten Boden in 3 x 3 cm große Würfel schneiden. Nun jeweils einen Teig-Würfel in die Schokomasse tunken (bis von allen 4 Seiten der Würfel mit Schokolade bedeckt ist) und danach in Kokos wenden!