

## Schokoladebiskuit mit Kokos

3	Eier	
400g	Zucker	zusammen schaumig rühren
500g	Mehl	dazu sieben
3 EL	Kakaopulver	
3 TL	Vanillezucker	beigeben
225g	Butter	in einer Pfanne auf kleinem Feuer schmelzen lassen, beigeben
3 dl	Wasser	
½ Päckli	Backpulver	alle Zutaten beigeben und zu einem Teig verrühren. Masse auf ein eingefettetes, rechteckiges Blech geben

### Backen:

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 20 Minuten backen.

### Guss:

200g	Butter	Butter in einer Pfanne auf kleinem Feuer schmelzen lassen
100g	Kokosflocken	
200g	Puderzucker	
6-8 EL	Kakaopulver	alles beigeben, gut mischen und auf das noch leicht warme Biskuit streichen
		Kaltes Gebäck in quadratische Stücke schneiden