

RAUNIGEL (RAWUZLN, RAUHWUZELN)

ZUTATEN für ca. 40 kleine Würfel

2 Eier
160 g Staubzucker
280 g Mehl
1 Pkg. Backpulver
1 Prise Salz
7 EL Milch
2 EL Kaffeepulver
1 Prise Zimt



200 g Kokosfett (z.B. Ceres, fest)
250 g Staubzucker
20 g Kakaopulver (ungesüßt)
4 EL Milch
4 EL Rum



ca. 250 g Kokosette (Kokosraspel)

ZUBEREITUNG

- Backrohr auf 175 °C vorheizen.
- Aus Eiern, Zucker, Mehl und Backpulver, 1 Prise Salz, Milch und Kaffee einen Teig rühren, auf ein gefettetes und bemehltes (oder mit Backtrennpapier ausgelegtes) Backblech streichen und ca. 15–20 Minuten backen.
- Teig auskühlen lassen und in Würfel oder Schnitten schneiden.
- **Schokoladentunke zubereiten:** Kokosfett langsam schmelzen, Staubzucker, gesiebtes Kakaopulver einrühren, danach Milch und Rum unterheben.
- Kuchenstücke rundum in Schokoladenmasse tunken und in Kokosette wälzen. Auf Backpapier ablegen und fest werden lassen.

TIPP

„Raunigel“ sind ein typisch oberösterreichisches Weihnachtsgebäck und haben innen einen hellen Teig. Andernorts werden Raunigel auch mit Kakaoteig oder Lebkuchenteig gefertigt. Aufbewahrung: Nicht in einem geschlossenen Behälter aufbewahren, da die Raunigel sonst feucht werden, sondern nur lose abdecken.

