



## Raunigel oder Rauwurz

Die **Raunigel** werden auch **Rauwurz** oder **Kokoswürfel** genannt und sind ein traditionelles, österreichisches Weihnachtsgebäck. Die feinen Kekse sehen köstlich aus und bringen einen feinen Kokosgeschmack an den Gaumen, der durch den kakaohaltigen Keks eine kräftige Entwicklung nimmt.

Besonders Kinder lieben diese Weihnachtskekse.

Ein Weihnachtsplätzchen, das mit Ceres Kokosfett ganz besonders harmoniert und seinen erstklassigen Geschmack entfaltet. Gutes Gelingen wünscht das Ceres Team!

## Zubereitung

- Den Backofen Stufe Heißluft bei 175°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
- Für den Teig Ceres Kokosfett 1 Minuten aufrühren, Eier und Zucker zugeben und 3 Minuten aufschlagen, Milch, Mehl und Kakao zugeben und 3 Minuten verrühren.
- Den Teig mit einer Palette rechteckig etwa 1,5 cm dick auf das Backblech mit Backpapier auftragen und 18-22 Minuten bei 175°C backen.
- Für die Glasur das Ceres Kokosfett mit dem Staubzucker verrühren und bereit stellen.
- Den Teig aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen. Rechteckige Teigstücke ausschneiden und in die aufgerührte Glasur tunken. Rasch in Kokosflocken wälzen und trocknen lassen.
- Die Raunigel/Rauwurz in Dosen verpackt an einem kühlen Ort aufbewahren.

Süßes, Vegetarisch

[Zurück](#)



60 Minuten



60 Stück



## Zutaten

Zutaten für den Teig:

100 g Ceres Kokosfett, zimmerwarm

2 Eier

200 g Zucker

200 ml Milch

200 g Mehl

20 g Kakao

4 EL Rum

Glasur:

150 g Ceres Kokosfett zimmerwarm

100 g Staubzucker

Zum Wälzen:

200 g Kokosflocken