

## Heidis Kokoskranz

### Zutaten:

150 – 200	g	Butter
125	g	Zucker
2		Eier
125	g	Mondamin ( Maisan )
375	g	Mehl
1	Päckchen	Backpulver
125	g	Quark
2	Päckchen	Vanillezucker

Fett, Zucker, Vanillezucker, Eier und Quark verrühren  
Mehl, Backpulver unterrühren, dann den Teig durchkneten, Teig ausrollen,  
mit Füllung bestreichen  
Rolle durchschneiden  
wie ein Zopf flechten

### Füllung:

100	g	Butter
125	g	Quark
125	g	Zucker
100	g	Kokosraspeln
1		Ei
50	g	Kakao

### Glasur:

Puderzucker

Backzeit: 200° ca. 45 min. ( Gas Stufe 3 )

**GUTEN APPETIT**