



süßes Belgrad
serbische Čupavci

Heute geht's auf eine kulinarische Reise nach Belgrad – mit einem der einfachsten, aber bekanntesten und beliebtesten Kuchen bei den Serben: Čupavci.

Übersetzt bedeutet der Name in etwa „die Haarigen“.

Čupavci sind leckere Kuchenwürfel aus einem saftigen Biskuitteig mit Öl, die in Schokolade getunkt und in Kokosraspeln gewälzt werden – daher vermutlich auch der Name.

Sie erinnern uns ein wenig an die australischen Lamingtons.

Das Rezept ist super einfach, und was wir besonders daran mögen: Sie kommen mit wenig Zucker aus. Außerdem sind sie – in einer Tupperdose gelagert – locker einige Tage haltbar und ein wunderbares Mitbringsel.

Rezept: Čupavci

Ein klassisches Serbisches Kleingebäck. Easy, lecker und saftig.

Vorbereitung 30 Min.	Zubereitung 30 Min.	Gesamt 60 Min.
-------------------------	------------------------	-------------------

Portionen: 30 Čupavci

Schwierigkeit: einfach

Zutaten

Biskuit

6 Eier

100 g Zucker

Schale von 1 Bio-Zitrone

120 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

50 ml Öl

50 ml Wasser

Außerdem

250 ml Milch

100 g Butter

150 g Zartbitterschokolade, gehackt

150-200 g Kokosraspeln

Anleitungen

Backofen auf 180° C Umluft vorheizen. Ein etwa 27x34cm großes Backblech mit Backpapier belegen und den Rand fetten.

Mehl und Backpulver mischen.

Öl und Wasser verquirlen, bis eine homogene Flüssigkeit entstanden ist. Eier trennen und Eiweiß steif schlagen.

Eigelb mit Zucker und Zitronenschale luftig-cremig aufschlagen.

Mehl- und Ölmischung abwechselnd unter die Eigelb-Masse rühren. Eiweiß vorsichtig unterheben.

Teig auf das vorbereitete Backblech geben und verstreichen.

Biskuit im vorgeheizten Ofen 20 - 25 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Dann in beliebig große Quadrate schneiden.

Für die Glasur Milch mit Butter und Schokolade aufkochen und schmelzen. Kokosraspeln in einen Teller geben.

Biskuit mit Hilfe einer Gabel kurz in die Schokoladenmilch tauchen und dann vorsichtig mit Hilfe von kleinen Gabeln in den Kokosraspeln wenden. Auf einem Kuchengitter trocknen lassen und abgekühlt genießen.

