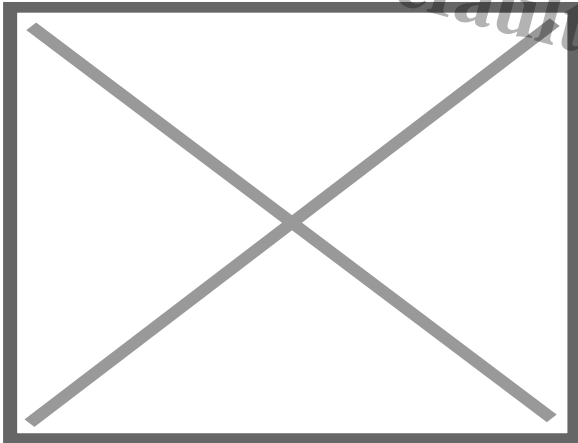




Cremiger Kokoskuchen

Description



Zutaten

2 Eier

250 g Zucker

80 ml Sonnenblumenöl

2 TL Vanille

120 ml Milch

200 g Mehl

2 TL Backpulver

140 g Kokosflocken

250 ml Sahne

200 ml Kokosmilch

Zubereitung

Eier und 150 g Zucker miteinander verschlagen. Sonnenblumenöl, Vanilleextrakt und Milch hinzufügen und weiter vermischen.

Mehl und Backpulver hinzufügen unditerrühren bis der Teig glatt ist.

Teig in Backform füllen und bei 180°C für 35 Minuten backen.

Die Kokosraspel in einer Pfanne ohne Öl unter Rühren 5 Minuten lang rösten bis sie gebräunt sind. Die Schlagsahne mit 100 g Zucker steif schlagen. Warme Kokosmilch über den gebackenen Kuchen gießen und mit einer Gabel Locher hinein stechen. Den Kuchen mit Schlagsahne bestreichen und die gerösteten Kokosraspel darüberstreuen. Für 30 Minuten zum kalt stellen bis der Kuchen fest wird. Aufschneiden und servieren!

Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Juni 21, 2017

Author

jeanny

default watermark