

Birnen-Kokos-Kuchen

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Für das Backblech:

etwas Fett

Hefeteig:

1 Backm. Dr. Oetker Hefeteig (Germteig)
50 g weiche Butter oder Margarine
150 ml Milch
1 Ei (Größe M)



Belag:

1 Dose Birnenhälften (Abtropfgew. 460 g)
1 Gl. Wild-Preiselbeer-Dessert (Abtropfgew. 175 g)
200 g Butter
150 g Zucker
200 g Kokosraspel
2 Eier (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

1. Hefeteig: Milch in einem kleinen Topf erwärmen. Backmischung in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit der Hefe (liegt der Backmischung bei) vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Inzwischen das Backblech fetten und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Belag: Die Birnen und Preiselbeeren getrennt auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Birnen fächerartig einschneiden. Butter in einem Topf zerlassen, Zucker hinzufügen und unter Rühren aufkochen. Kokosraspel zufügen, unter Rühren leicht bräunen und die Masse erkalten lassen. Eier und Finesse unterrühren.

3. Den Teig leicht mit Mehl bestreuen, mit Hilfe einer Teigkarte aus der Schüssel nehmen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Teig zu einer Rolle formen und auf dem Backblech ausrollen. Birnenfächer gleichmäßig darauf verteilen. Die Kokosmasse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und in kleinen Tuffs auf den Teig spritzen. Abgetropfte Preiselbeeren zwischen Kokos-Tuffs und Birnen verteilen. Blech in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 35 Min.

Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 18 g, Kh: 28 g, kJ: 1.221, kcal: 291