

# Kirsch-Kokos-Kuchen

Ein saftiger Kokos-Kuchen mit Kirschen.

etwa 12 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die Springform (Ø 26 cm)  
oder:**

**Für die Springform (Ø 28 cm):**

Fett

Weizenmehl

## All-in-Teig:

350 g Sauerkirschen (Abtropfgew.)

150 g Weizenmehl

2 EL Dr. Oetker Kakao

3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

50 g Kokosraspel

125 g Zucker

150 g weiche Butter oder Margarine

1 Ei (Größe M)

2 Eigelb (Größe M)

50 ml Milch

## Kokosmasse:

2 Eiweiß (Größe M)

100 g Zucker

25 g Kokosraspel

## 1 Vorbereiten:

Sauerkirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Springform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 170 °C**

**Heißluft etwa 150 °C**

## 2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Kakao und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in der Springform glatt streichen. Sauerkirschen darauf verteilen, dabei etwa 1 cm am Rand frei lassen.

## 3 Kokosmasse zubereiten:

Eiweiß sehr steif schlagen. Zucker und Kokosraspel mit einem Teigschaber unterheben. Die Kokosmasse mit Hilfe von 2 Teelöffeln in kleinen Häufchen auf der Oberfläche verteilen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 40 Min.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

Den Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen lässt sich gut einfrieren.
- Nach Wunsch vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

