

Kokos-Kirsch-Kuchen

Ein sehr saftiger Kuchen in der Kastenform mit Sauerkirschen, Kokosraspel und Kokosmilch.

etwa 14 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Fett
Weizenmehl

Rührteig:

50 g Kokosraspel
350 g Sauerkirschen
125 g weiche Butter oder Margarine
125 g brauner Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Pr. Salz
3 Eier (Größe M)
250 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
160 ml Kokosmilch
3 EL Kokoslikör, z.B. Batida de Coco®

Guss:

100 g Puderzucker
etwa 2 EL Kokoslikör, z.B. Batida de Coco®
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe rot

Wie backe ich einen Kokos-Kirsch-Kuchen?:

1 Vorbereiten:

Kokosraspel in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Sauerkirschen waschen und entsteinen. Kastenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und auf mittlerer Stufe unterrühren. Kokosraspel, Kokosmilch und Likör unterrühren. Zum Schluss die Kirschen vorsichtig unterheben. Teig in die Kastenform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 20 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Den Kuchen mit einem spitzen Messer der Länge nach in der Mitte etwa 1 cm tief einschneiden und weiterbacken.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 45 Min.

Kuchen erst 10 Min. auf einem Kuchenrost stehen lassen. Dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 **Guss zubereiten:**

Puderzucker mit Likör zu einem geschmeidigen Guss verrühren, dabei den Likör nach und nach zugeben, damit er nicht zu flüssig wird. Eine Hälfte in einen kleinen Gefrierbeutel füllen. Die andere Hälfte mit roter Speisefarbe einfärben und ebenfalls in einen kleinen Gefrierbeutel füllen. Von den Beuteln eine kleine Ecke abschneiden und den Kuchen damit besprenkeln. Den Guss fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Kuchen auch mit tiefgekühlten Kirschen zubereiten, diese vorher auftauen lassen.
- Statt Kokoslikör können Sie auch Kokosmilch verwenden.

