

Kokosgugelhupf

Ein saftiger Kuchen mit Kokosraspeln und Apfelsaft

etwa 16 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Fett
Weizenmehl

Rührteig:

16 Papierbackförmchen (Ø 3 cm)
300 g weiche Butter oder Margarine
100 g Kokosraspel
Fett
Weizenmehl
Fett
Weizenmehl
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
4 Eier (Größe M)
300 g Weizenmehl
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 ml Apfelsaft

Zum Bestreuen:

Puderzucker
Kokosraspel

1 Vorbereiten:

Kokosraspel in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb bräunen. Gugelhupfform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit dem Apfelsaft kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Kokosraspel unter den Teig heben. Den Teig in die Gugelhupfform füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 60 Min.

Kuchen noch 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, dann erst lösen, stürzen und erkalten lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Vor dem Servieren mit Puderzucker und Kokosraspeln bestreuen.

