



# Kokoskuchen

Ein schnell gemachter Kuchen mit Kokosraspeln und einem cremigen Belag.

etwa 24 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

### All-in-Teig:

200 g Kokosraspel  
150 g Weizenmehl  
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
2 EL Dr. Oetker Kakao  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
225 g weiche Butter oder Margarine  
5 Eier (Größe M)  
2 EL Kokoslikör

### Belag:

300 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
500 g Dr. Oetker Sahne Pudding Bourbon Vanille

### Außerdem:

15 g Dr. Oetker gehackte Pistazien

## 1 Vorbereiten:

Für den Teig Kokosraspel in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Zum Bestreuen etwa 50 g Kokosraspel abnehmen. Das Backblech fetten und den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin, Gustin und Kakao mischen und in eine Rührschüssel sieben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf dem Blech glatt streichen. Das Blech in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 40 Min.**

Den Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



**3 Belag zubereiten:**

Crème fraîche mit Sahnesteif aufschlagen, mit dem Pudding verrühren und auf dem Kuchen verstreichen. Vor dem Servieren den Kuchen mit Pistazien und übrigen Kokosraspeln bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Teig statt mit Kokoslikör auch mit Milch zubereiten.
- Sie können den Kuchen im Kühlschrank gut 2 Tage aufbewahren.

