


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 gestr. 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:

2 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic

2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

1 Be. Dr. Oetker Sahne Pudding Bourbon Vanille (je 500 g)

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:

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 Minuten

Den Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



③ Belag:

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.

