

# Schoko-Kokos-Kuchen

Bestes Kokoskuchen Rezept: Dieser Schoko-Kuchen mit saftiger Kokosfüllung lässt sich ganz einfach zubereiten und schmeckt schokoladig lecker.

etwa 18 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Fett  
Weizenmehl Type 405

### Kokosfüllung:

1 Eiweiß (Größe M)  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
60 g Kokosraspel

### Rührteig:

100 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter  
200 g weiche Butter oder Margarine  
175 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
1 Eigelb (Größe M)  
3 Eier (Größe M)  
150 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
30 g Dr. Oetker Kakao  
2 EL Milch (25 ml)

### Zum Verzieren:

50 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter  
Kokosraspel

## Wie backe ich einen Schoko-Kokos-Kuchen?:

### 1 Vorbereiten:

Kastenform fetten und mehlen. Kuvertüre in kleine Stücke hacken. Backofen vorheizen.

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

### 2 Kokosfüllung zubereiten:

Eiweiß in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker nach und nach auf höchster Stufe kurz unterschlagen. Kokosraspel kurz unterrühren.



**3 Rührteig zubereiten:**

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Eigelb und Eier nach und nach auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Kakao mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Kuvertüre unterrühren.

- 4** Gut die Hälfte des Teiges in der Form verteilen. Mit Hilfe eines Esslöffels in der Mitte eine Rinne streichen. Die Eiweißmasse in die Rinne füllen, dabei zu den Enden der Form etwas Platz lassen. Übrigen Teig gleichmäßig darauf verteilen und vorsichtig verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 60 Min.**

- 5** Kuchen nach dem Backen noch 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, dann erst aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**6 Schoko-Kokos-Kuchen verzieren:**

Kuvertüre grob zerkleinern und in einen kleinen Gefrierbeutel geben. Beutel gut verschließen und bei schwacher Hitze im Wasserbad schmelzen. Eine kleine Ecke abschneiden, Kuvertüre über den Kuchen sprengeln, mit Kokosraspeln bestreuen und fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Schoko-Kokos-Kuchen lässt sich prima einfrieren.

