Karibik-Kuchen

Das Rezept vom Karibik-Kuchen bringt durch seine Kokosnote Südsee-feeling an den Kaffeetisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

Nach Belieben	Fett (für die Form)
3 EL	Kokosette (für die Form)
1 Stk.	Backform

Für den Teig

4 Stk.	Eier
250 g	Kristallzucker
200 ml	Öl
200 ml	Ananassaft
300 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
100 g	Kokosette

Für den Guss

3 EL	Ananassaft
100 g	Staubzucker

Zum Dekorieren

Nach Belieben	Kokosette

Zubereitung

1. Für den **Karibik-Kuchen** eine 26er Rohrbodenform einfetten und mit Kokosette ausstreuen.

Den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Eier mit dem Zucker dick-schaumig rühren und das Öl mit dem Ananassaft unterrühren.

3. Jetzt das Mehl mit dem Backpulver mischen und auf die Masse sieben. Die Kokosette hinzufügen und rasch unterrühren.

4. Den Teig in die Form geben und im Ofen ca. 45- 50 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Kuchen sollte danach in der Form ganz auskühlen.

5. Nun noch den Staubzucker mit dem Ananassaft zu einem Guss verrühren, über dem Kuchen verteilen und mit Kokosette bestreuen.

Tipp

Den Karibik-Kuchen zusätzlich mit ein paar Ananasstücken und einen Klecks Schlagobers servieren.