Kokoskuchen

Es muss ja nicht immer Schokolade sein: Mit diesem Rezept lässt sich ganz einfach ein feiner Kokoskuchen zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

2 Packungen	Backpulver
0.5 l	Buttermilch
3 Stk.	Eier
2 Tassen	Kokosraspeln
5 Tassen	Mehl
0.5 dl	Schlagobers
2 Packungen	Vanillezucker
2 Tassen	Zucker
2 Tassen	Zucker

Zubereitung

1. Für den **Kokoskuchen** den Ofen auf 170 Grad vorheizen. Backpapier auf ein Blech ausbreiten. Das Mehl mit dem Backpulver in einer Schüssel vermischen. In einer weiteren Schüssel die Buttermilch mit Eiern und Zucker schaumig verrühren. Das Mehl nach und nach unterrühren. Den Teig auf das Blech streichen.

2. In eine dritte Schüssel die Kokosflocken geben, mit Vanillezucker und Zucker vermischen. Über den Teig streuen.

3. Rund eine halbe Stunde lang im Ofen backen. Herausnehmen und den flüssigen Schlagobers auf den noch heißen Kokoskuchen gießen.

Tipp

Der Kokoskuchen ist besonders saftig. Man kann noch zusätzlich Schlagobers dazu servieren.