

# Ferrero Raffaello-Kuchen

Mit dem Rezept für einen Ferrero Raffaello-Kuchen lässt sich ein köstlicher Kokoskuchen zaubern, der gut gekühlt speziell an warmen Sommertagen herrlich schmeckt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 45 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

100 ml	Milch (zum Einweichen)
2 EL	Kondensmilch (zum Einweichen)
250 g	Mandeln (geröstete)
100 g	<a href="#">Waffeln</a> (Vanille)
250 g	Kokosflocken (zum Dekorieren)
Nach Belieben	Raffaellos (Kugeln, zum Dekorieren)
250 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 Stk.	<a href="#">Backform</a>

## Für den Kuchen

5 Stk.	<a href="#">Eier</a>
250 g	<a href="#">Zucker</a>
200 g	Mehl

1 TL Mandelextrakt

## Für die Creme

450 g	Friskäse
250 g	<a href="#">Butter</a>
300 ml	Kondensmilch
100 g	Kokosflocken
50 g	Milchpulver

## Zubereitung

1. Für den **Ferrero Raffaello-Kuchen** zuerst den Ofen auf 175°C vorheizen. Dann die Eier in eine Schüssel schlagen, zusammen mit Mandelextrakt und Zucker, mit einem Handrührgerät schaumig schlagen, bis sich das Volumen verdreifacht hat. Nun das Mehl vorsichtig untermischen, damit der Teig seine Lockerheit behält.
2. Den Teig in eine Kuchenform füllen und für etwa 30 Minuten backen. Mit einem Zahnstocher in den Kuchen stechen, wenn am Zahnstocher beim Herausziehen keine Kuchenreste haften bleiben, ist er fertig. Den Kuchen herausnehmen, auf ein Gitter stellen und abkühlen lassen.
3. In der Zwischenzeit in einer Schüssel Friskäse, Butter, Kondensmilch, Kokosflocken und Milchpulver vermischen, bis sich eine glatte Masse ergibt.
4. Nun den Kuchen in drei Schichten schneiden und vorsichtig voneinander lösen. Danach in einer kleinen Schüssel Milch mit Kondensmilch verrühren und die einzelnen Kuchenplatten damit bestreichen.
5. Jetzt Waffeln in eine kleine Schüssel zerbröseln. Den Kuchenboden dann mit einem Drittel der Friskäsemasse bestreichen, Mandeln und Waffeln darüber streuen. Anschließend die nächste Kuchenplatte daraufsetzen und wieder mit der Masse, den Waffeln und Mandeln bestreuen. Mit der letzten Kuchenplatte genauso verfahren.
6. Nun Schlagobers in eine Schüssel geben, steif schlagen, anschließend Vanillezucker einrühren.
7. Den kompletten Kuchen jetzt mit dem Schlagobers bestreichen, die Kokosflocken darüber streuen und an den Seiten leicht andrücken. Den Kuchen anschließend mit den Süßigkeiten dekorieren.

## Tipp

Der Ferrero Raffaello-Kuchen sieht auch sehr schön aus, wenn er mit anderen Süßigkeiten dekoriert

wird. Die Kokosflocken vorher in etwas Kokoslikör einzuweichen verleiht dem Kuchen eine ganz besondere Note.