Grießkuchen mit Kokosflocken

Ganz einfach zuzubereiten und sehr lecker ist der Grießkuchen mit Kokosflocken. Das Rezept stammt ursprünglich aus Goa.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 8,0 h

Gesamtzeit: 8,8 h

Zutaten

150 g	Butter
1 EL	Butter (zum Einfetten)
250 g	Zucker
4 Stk.	Eier (getrennte)
400 g	Kokosraspeln
400 g	Hartweizengrieß
1 TL	Backpulver
1 TL	Salz
1 TL	Mandelextrakt
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Grießkuchen mit Kokosflocken** den Backofen auf 180°C vorheizen und eine Springform (23 cm) mit Butter einfetten. Kokosraspeln mit Grieß, Backpulver und Salz mischen.

2. Butter mit Zucker schaumig schlagen. Eigelb und Mandelessenz unterrühren, dann mit der Kokos-Mischung vermengen. Eiweiß steif schlagen und den Eischnee unter den Teig heben.

3. Den Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Mehrere Stunden, am besten über Nacht, an einem kühlen Ort ziehen lassen. Am nächsten Tag im Backofen 35 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Den Grießkuchen mit Kokosflocken in kleine Rechtecke schneiden und als Fingerfood servieren.