Hafer-Kokos-Zitronenkuchen

Einfacher Hafer-Kokos-Zitronenkuchen mit Glasur. Ein erfrischendes Kuchen Rezept für alle Tage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

115 g	Butter (geschmolzen)
150 g	Zucker
1 Stk.	Ei (groß)
0.5 TL	Vanillearoma
1 EL	Zitronenschalen-Abrieb
130 g	Mehl
70 g	Kokosflocken
30 g	Haferflocken (fein)
2 TL	Maisstärke
0.5 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
1 Stk.	Backform

für die Glasur

100 g	Staubzucker
2 EL	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für den Hafer-Kokos-Zitronenkuchen den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Backform mit Backpapier belegen.

2. Die geschmolzene Butter und Zucker in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Das Ei, Vanillearoma, Zitronensaft und Zitronenschale zugeben und gut vermengen.

3. Jetzt das Mehl, Kokosflocken, Haferflocken, Maisstärke, Backpulver und Salz hinzugeben und mit der Teigspachtel zu einem Teig rühren. In die Form leeren und glatt streichen.

4. Im vorgeheizten Ofen 20 Minuten backen.

5. Für die Kuchen Glasur den Staubzucker mit Zitronensaft verrühren. Den fertig gebackenen Zitronenkuchen mit der Glasur dekorieren.

6. In kleine Rechtecke oder Quadrate schneiden, servieren und genießen.

Tipp

Für eine größere Portion auf dem Backblech einfach die doppelte Menge der Zutaten verwenden.