

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.