

# Kokos-Brownies-Kuchen

Der Kokos-Brownies-Kuchen schmeckt himmlisch und ist nichts für Kalorienzähler. Die vorzügliche Mehlspeise gelingt mit diesem Rezept.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 45 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 3,0 h

**Gesamtzeit:** 4,3 h



## Zutaten

200 ml	Milch (zum Beträufeln)
1 Stk.	<a href="#">Backform</a>

## für den Teig

4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
250 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
300 ml	Milch
120 ml	Öl
300 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
2 EL	Kakao
1 EL	Speisestärke

## für die Creme

250 ml	Sauerrahm
150 g	<a href="#">Zucker</a>
250 ml	Milch
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
75 g	Sahnesteif
100 g	Kokosraspeln

## für die Schokoladenglasur

200 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
250 g	Dunkle Schokolade

## Zubereitung

1. Für den **Kokos-Brownies-Kuchen** die Eier, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit dem Mixer verrühren. Milch und Öl untermengen und rühren.
2. Das Mehl, mit Backpulver, Kakao und Speisestärke dazu sieben und verrühren. In eine Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze 30 Minuten backen.
3. Für die Creme, Sauerrahm, Zucker, Milch, Vanillezucker, Sahnesteif und Kokosraspeln vermengen.und mit dem Handrührer cremig schlagen.
4. Das Schlagobers etwas erwärmen mit der Schokolade zu einer Schokoladenglasur vermengen.
5. Den Kuchen vom Backofen nehmen mit Milch beträufeln. Die Creme mit einer Teig Spatel darüber verteilen und abschließend mit Schokoladenglasur bedecken.
6. Im Kühlschrank zirka 3 Stunden durchkühlen lassen. In Stücke schneiden und servieren.

## Tipp