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.	Backform

für den Teig

4 Stk.	Eier
250 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
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	Zucker
250 ml	Milch
1 Packung	Vanillezucker
75 g	Sahnesteif
100 g	Kokosraspeln

für die Schokoladenglasur

200 ml	Schlagobers
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