

# Kokos-Käsekuchen

Der cremige Kokos-Käsekuchen ist ein geniales Topfenkuchen-Rezept für Feinschmecker.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 3,3 h



## Zutaten

150 g	<a href="#">Kekse</a>
75 g	<a href="#">Butter</a>
500 g	<a href="#">Magertopfen</a> (Magerquark)
100 g	Kokosmehl
4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
100 ml	Kokosmilch
1 TL	Vanilleextrakt
1 TL	Backpulver
100 g	Kokosraspeln
100 g	Feinkristallzucker
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
100 g	Kokosraspeln (für die Deko)

## Zubereitung

1. Für den cremigen **Kokos-Käsekuchen** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine 20 cm Springform mit Backpapier belegen. Die Butter in einem Topf zerlassen, die Kekse in einem Gefrierbeutel zerkleinern. Kekse zur Butter geben und miteinander vermischen. Die Keks-Buttermischung in die Form geben, mit einem Esslöffel leicht andrücken und einen Boden bilden.
2. Die Eier trennen und das Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen. Nun den Magertopfen, Eidotter, Kokosmilch, Kokosmehl, Vanilleextrakt, Backpulver und Feinkristallzucker zu einer glatten Masse verrühren. Die [Kokosraspeln](#) hinzugeben und untermengen. Den steifen Eischnee behutsam unter die Topfenmasse heben.

3. Jetzt die Masse in die vorbereitete Springform füllen und glatt streichen. Im Backofen zirka 50 Minuten backen. (Vorsicht die Oberfläche sollte nicht zu dunkel werden, notfalls rechtzeitig abdecken.) Stäbchenprobe machen. Den Kokos-Käsekuchen vom Ofen nehmen, in der Form abkühlen lassen und aus der Form lösen.
4. Auf eine Tortenplatte legen vollständig abkühlen lassen und danach für 1-2 Stunden im Kühlschrank aufbewahren und durchkühlen. Den Kokos-Käsekuchen vor dem Servieren mit Kokosstreuseln dekorieren und genießen.

## **Tipp**