

Kokos-Topfenkuchen

Wer ein Fan von Kokoskuchen ist, der sollte den Kokos-Topfenkuchen nicht außer Acht lassen. Das Rezept schmeckt wunderbar cremig und exotisch zugleich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 55 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

1 Stk. Alufolie
1 Stk. Backform

Für die Creme

750 g Topfen
150 g Zucker
2 Stk. Eier
1 Packung Vanillepuddingpulver
3 EL Kokosette
2 EL Kokosöl
1 EL Zitronensaft

Für den Belag

200 g Butter (geschmolzen)
150 g Zucker
200 g Kokosette
2 Stk. Eier

Zubereitung

1. Für den **Kokos-Topfenkuchen** den Boden einer 28cm Springform mit Backpapier auslegen und den Ring dünn ausfetten. Den Ofen auf ca.180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Butter schmelzen lassen und danach abkühlen lassen.

3. Nun den Topfen mit dem Zucker, den Eiern, dem Vanillepuddingpulver, Kokosette, Kokosöl und dem Zitronensaft gründlich verrühren. Anschließend die Creme in die Form geben und glattstreichen.

4. Jetzt den Zucker, die Eier, Kokosette und die geschmolzene Butter verrühren.

5. Als nächstes die Masse auf der Creme verteilen.

6. Der Kuchen sollte nun ca. 50-55 Minuten im Ofen backen. Nach ca. 25-30 Minuten, sollte man die Oberfläche mit Alufolie, oder Backpapier abdecken, damit diese nicht zu dunkel wird. Zudem sollte der Kuchen nach dem Backen in der Form auskühlen.

Tipp

Den Belag für den Kokos-Topfenkuchen kann man am besten verteilen, indem man ihn mit den Händen auf die Creme bröselt und anschließend leicht glattstreicht.