

# Kokos-Vanillepudding-Schnitten

Das Rezept von den Kokos-Vanillepudding-Schnitten schmeckt der ganzen Familie und das zu jeder Jahreszeit.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 55 min



## Zutaten

### Für den Teig

2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 Tasse	Milch
2 Tassen	Mehl
100 g	<a href="#">Butter</a> (geschmolzen)
1 Packung	Backpulver
1 Tasse	Staubzucker

### Zum Bestreuen

0.5 Tassen	Kokosraspeln
Nach Belieben	<a href="#">Zucker</a>

### Für den Pudding

1 l	Milch
2 Packungen	Vanillepuddingpulver
0.5 Tassen	Kokosraspeln
80 g	<a href="#">Zucker</a>

### Zum Dekorieren

Nach Belieben	Kokosraspeln
---------------	--------------

Nach Belieben Choco Crossies (optional)

## Zubereitung

1. Für die **Kokos-Vanillepudding-Schnitten** ein tiefes Backblech (ca. 36 x 30 cm) mit Backpapier auslegen und den Backofen zeitig auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen. Das Tassenmaß zum Abmessen der Zutaten beträgt ca. 300 ml.
2. Als Erstes die Eier mit dem Staubzucker schaumig schlagen. Parallel die Butter zum Schmelzen bringen.
3. Dann die geschmolzene Butter hinzufügen und unterrühren.
4. Anschließend die Milch ebenfalls hinzufügen und unterrühren.
5. Jetzt das Mehl (gesiebt) und das Backpulver hinzufügen und nur so lange unterrühren, bis man einen gleichmäßig glatten Teig hat.
6. Diesen hinterher auf das Backblech geben und glatt streichen.
7. Nun noch den Teig mit den Kokosraspeln und nach Belieben mit Zucker bestreuen. Der Kuchen sollte nun ca. 20-25 Minuten im Ofen backen (Stäbchenprobe machen) und anschließend bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.
8. Derweil den Pudding zubereiten. Dazu das Vanillepuddingpulver, den Zucker und ein paar Esslöffel von der Milch in eine Schüssel geben und klümpchenfrei verrühren.
9. Die restliche Milch in einen Topf geben und unter Rühren zum Kochen bringen.

10. Jetzt den Topf von der Herdplatte ziehen, die Vanillepudding-Sauce einrühren, den Topf erneut auf die heiÙe Herdplatte stellen und unter Röhren ca. 1 Minute köcheln lassen.
  
11. Danach den Topf vom Herd nehmen und die Kokosraspeln unterröhren.
  
12. Nun die Masse gleichmäßig auf den Kuchenboden verteilen und glatt streichen.
  
13. Letztendlich den Kuchen nach Belieben mit Kokosraspeln bestreuen und bis zum Verzehr an einem kühlen Ort auskühlen lassen. Vor dem Servieren den Kuchen eventuell noch mit einem Choco Crossie dekorieren (optional).

## **Tipp**

Die Kokos-Vanillepudding-Schnitten lassen sich anstatt mit Choco Crossies auch mit Nüssen oder Früchten dekorieren. Der Fantasie sind dabei keinerlei Grenzen gesetzt.