

# Kokoskuchen ohne Mehl

Das Rezept für den Kokoskuchen ohne Mehl ist glutenfrei und gelingt mit wenigen Zutaten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Ruhezeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

|            |                                     |
|------------|-------------------------------------|
| 3 Stk.     | <a href="#">Eier</a>                |
| 150 g      | <a href="#">Zucker</a>              |
| 1 Spritzer | Vanilleextrakt (oder Vanillezucker) |
| 1 Prise    | <a href="#">Salz</a>                |
| 250 ml     | <a href="#">Schlagobers</a>         |
| 250 g      | Kokosflocken                        |
| 7 g        | Backpulver                          |
| 1 Stk.     | <a href="#">Backform</a>            |

## Zubereitung

1. Der **Kokoskuchen ohne Mehl** gelingt mit wenig Aufwand. Dazu die Eier in eine Schüssel schlagen. Den Zucker, Vanilleextrakt und Salz zugeben und cremig rühren. Das [Schlagobers](#) zugeben und verrühren. Jetzt die Kokosflocken hinzugeben und verrühren. Die Schüssel mit Klarsichtfolie abdecken und zirka 20 Minuten ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Das Backpulver hinzufügen, einrühren. Die Masse in eine Backform (ca. 23 x 23 cm) füllen, glattstreichen und mit Backofen zirka 35 Minuten goldbraun backen. Vom Ofen nehmen, etwas auskühlen lassen und in Quadrate oder Rechtecke schneiden.

## Tipp

Wer mag kann den Kokoskuchen noch mit Staubzucker bestäuben und mit einem Klecks

Schlagobers garnieren.