

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.	Eier
150 g	Zucker
1 Spritzer	Vanilleextrakt (oder Vanillezucker)
1 Prise	Salz
250 ml	Schlagobers
250 g	Kokosflocken
7 g	Backpulver
1 Stk.	Backform

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.