# Saftiger Kokoskuchen vom Blech

Das Rezept vom saftigen Kokoskuchen vom Belch ist absolut für Anfänger geeignet. Fans von Kokos und die es gerne süß mögen, werden diesen Kuchen lieben.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 30 min

## Zutaten

### Für den Teig

| | |
|---|---|
| 320 g | Kristallzucker |
| 2 Stk. | Eier |
| 450 ml | Buttermilch |
| 580 g | Mehl |
| 1.5 Packungen | Backpulver |

### Für den Belag

| | |
|---|---|
| 160 g | Kokosette |
| 160 g | Kristallzucker |
| 2 Packungen | Vanillezucker |

### Zum Begießen

| | |
|---|---|
| 200 ml | Schlagobers |

## Zubereitung

1. Für den **saftigen Kokoskuchen vom Blech**, ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen, und den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann den Zucker mit den Eiern verrühren und die Buttermilch hinzufügen.

3. Das gesiebte Mehl mit dem Backpulver vermengen und unterrühren. Den Teig nun auf das Blech geben und glatt streichen.

4. Für den Belag die Kokosette mit dem Zucker und dem Vanillezucker vermengen und gleichmäßig auf dem Teig verstreuen. Das Blech sollte nun für ca. 20 Minuten in den Ofen, bis der Kuchen goldbraun ist (Stäbchenprobe machen).

5. Dann den Kuchen aus dem Ofen holen und sofort, wenn der Kuchen noch heiß ist, mit dem Schlagobers übergießen. Den Kokoskuchen abkühlen lassen, in 20 Stücke schneiden und servieren.

## Tipp

Den saftigen Kokoskuchen vom Blech, kann man zusätzlich noch mit einem Klecks Schlagobers servieren.