Zitronen-Kokos-Kuchen

Ein Rezept, wie gemacht für heiße Sommertage! Der Zitronen-Kokos-Kuchen verzaubert kleine und große Naschkatzen durch seine exotische Frische.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 50 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Foto: jeffreyw

Zutaten

250 g	Butter
500 g	Zucker
4 Stk.	Eier
700 g	Mehl
1 EL	Backpulver
250 ml	Milch
1 TL	Vanilleextrakt
500 g	Kokosflocken
Nach Belieben	Rosmarinzweig (zum Garnieren)
Nach Belieben	Gummibärchen (zum Garnieren)

Für die Zitronenfüllung

250 g	Zucker
60 g	Maisstärke
250 ml	Wasser (kochendes)
4 Stk.	Eigelb
2 TL	Zitronenschalen
80 ml	Zitronensaft
2 EL	Butter

Für das Frischkäse-Topping

120 g	Butter
200 g	Frischkäse
450 g	Zucker
1 TL	Vanilleextrakt

Zubereitung

1. Für den **Zitronen-Kokos-Kuchen** den Backofen auf 175°C vorheizen. Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Eier trennen und das Eigelb unter ständigem Rühren nach und nach zur Zucker-Butter-Mischung geben.

2. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Vanille-Extrakt hinzufügen. Eiweiß steif schlagen und den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

3. Drei Springformen mit einem Durchmesser von 23 cm mit Butter einfetten und den Teig hineinfüllen. Im Ofen ca. 18-20 Minuten backen.

4. Aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten ruhen lassen. Dann auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Zitronenfüllung und das Frischkäse-Topping zubereiten.

5. Für die Zitronenfüllung den Zucker und die Maisstärke in einen Topf geben und mit kochendem Wasser übergießen. Unter ständigem Rühren aufkochen lassen, bis sich Zucker und Maisstärke auflösen.

6. Etwa 1/4 der Zucker-Mischung in das Eigelb rühren und dann alles in die restliche Zuckermischung geben und kräftig verquirlen. Mit abgeriebener Zitronenschale und -saft verrühren.

7. Bei anhaltendem Rühren ca. 2-3 Minuten köcheln lassen, bis sich die Masse verdickt. Vom Herd nehmen und die Butter unterrühren. Komplett abkühlen lassen, dabei hin und wieder umrühren.

8. Für das Frischkäse-Topping die Butter mit dem Frischkäse zu einer cremigen Masse verrühren. Nach und nach den Staubzucker unterrühren und zuletzt mit Vanille-Extrakt abschmecken.

9. Einen Kuchenboden auf eine Platte legen und mit der Hälfte der Zitronenfüllung bestreichen. Einen zweiten Kuchenboden darauf setzen und die restliche Zitronenfüllung darauf verteilen und glatt streichen.

10. Den letzten Kuchenboden obenauf setzen und das Frischkäse-Topping gleichmäßig auf der Oberseite und den Seiten des Kuchens verteilen. Rundherum mit Kokosflocken bestreuen.

11. Den Kuchen nach Belieben mit frischen Rosmarinzweigen oder Gummibärchen verzieren. Bis zum Servieren kühl stellen.

Tipp

Den Zitronen-Kokos-Kuchen alternativ mit bunten Schokostreuseln oder anderer süßer Kuchen-Deko garnieren.