

Zitronen-Kokosmakronen-Kuchen

Das Rezept von dem Zitronen-Kokosmakronen-Kuchen ist schön saftig und passt zu vielen Gelegenheiten. Eine tolle Kombination für groß und klein.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 1,2 h

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

Nach Belieben	Fett (für die Form)
Nach Belieben	Semmelbrösel (für die Form)
1 Stk.	Alufolie (zum Abdecken)
1 Stk.	Backform (Kastenform 30 cm)

Für die Kokosmakronen-Masse

2 Stk.	Eiweiße
1 Prise	Salz
100 g	Staubzucker
150 g	Kokosette

Für die Zitronenkuchen-Masse

200 g	Butter (weich)
225 g	Zucker
1 Prise	Salz
2 Stk.	Eigelbe
5 Stk.	Eier
100 ml	Zitronensaft (ca. 3 Zitronen)
3 TL	Zitronenabrieb
375 g	Mehl
2 TL	Backpulver (gestrichen)

Zubereitung

1. Für den **Zitronen-Kokosmakronen-Kuchen** eine Kastenform (Mindestgröße 30cm lieber etwas größer) ausfetten und mit Bröseln ausstreuen. Den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen und den Staubzucker einrieseln lassen. Anschließend die Kokosette unterheben und die Masse an die Seite stellen.
3. Jetzt die Butter, mit dem Zucker, den Zitronenabrieb und dem Salz cremig, mit dem Mixer aufschlagen und die Eigelbe und Eier nach und nach unterschlagen.
4. Nun das Mehl mit dem Backpulver vermengen, durch ein Sieb im Wechsel mit dem Zitronensaft hinzufügen und kurz verrühren.
5. Den Teig hinterher in die Form geben und mit dem Rücken eines Löffels eine längliche Mulde eindrücken. Dort hinein dann etwas von der Kokos-Masse eindrücken und den Rest obendrauf verteilen. Der Kuchen muss nun ca. 70 Minuten backen, wobei man ihn nach ca. 30 Minuten mit etwas Alufolie abdecken sollte, damit die Kokos-Masse nicht verbrennt (Stäbchenprobe machen). Den Kuchen bis vor dem Servieren auskühlen lassen.

Tipp

Zusätzlich kann man den Zitronen-Kokosmakronen-Kuchen nach dem Backen ein paar mal mit einem Holzstäbchen einpieksen und mit ca. 2 EL Limocello tränken.