Kokoskuchen



Mit Kokosmehl und geraspelter Kokosnuss

Zutaten:

- 200 g Weizenmehl
- 200 g Kokosmehl
- 100 g Kokosraspeln
- 4 Eier
- 250 g Zucker
- 250 g Margarine
- 1 Päckchen Backpulver

Für die Glasur:

- 50 g Butter
- 2 EL Kakao

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 1 Std.

bei 170 °C Umluft



Schokoladenglasur passt gut dazu

Zubereitung:

Eier aufschlagen und in die Küchenmaschine geben. Zucker dazugeben und alles schaumig rühren.

Weizenmehl, Kokosmehl, Kokosraspeln und Backpulver dazugeben und alles gut verrühren. Margarine dazugeben und nochmals gut verrühren.

Backpapier in einer Kasten-Backform auslegen. Teig hineingeben und gut verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene die oben angegebene Zeit in den Backofen geben.

Backform herausnehmen und Kuchen abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Butter in einer Schale im Wasserbad flüssig werden lassen.

Kakao dazugeben und alles gut verrühren. Glasur mit dem Backpinsel auf den Kuchen auftragen.

Kuchen in den Kühlschrank geben, um die Glasur zu erhärten.

Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

Kokoskuchen



Mit viel Kokos

Zutaten:

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 200 g Vollkorn-Buchweizenmehl
- 200 g Kokosraspeln
- 100 g Kokosmehl
- 1 zusätzliches Ei

Zum Garnieren:

- Puderzucker

Zubereitungszeit: Backzeit 1 Std. bei 170 °C Umluft



Schmeckt sehr herzhaft und nach Kokos

Zubereitung:

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Weizenmehl komplett weglassen und durch Buchweizenmehl, Kokosmehl und Kokosraspeln ersetzen.

Ein zusätzliches Ei für bessere Bindung dazugeben.

Rührteig zubereiten, in eine Kasten-Backform mit Backpapier

geben und die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Mit Puderzucker garnieren.

Auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!