Erdbeer-Rhabarber-Torte mit Kokosraspeln

Mit Joghurt und Buttermilch

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 1 l Erdbeer-Rhabarber-Joghurt
- 500 ml Buttermilch
- 15 Blätter Gelatine

Zum Dekorieren:

- Kokosraspeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.

Mit Kokosrapseln dekoriert

Zubereitung:

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Buttermilch in einem Topf leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand ausdrücken, in die Buttermilch geben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Joghurt dazugeben und ebenfalls gut verrühren. Füllmasse auf den Tortenboden geben und verteilen.

Torte am besten über Nacht im Kühlschrank behalten.

Herausnehmen und mit Kokosrapseln bestreuen. Backform und -papier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

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!

Kokos-Banane-Tarte

Mit Bananen und Kokosraspeln
Die Tarte gelingt wegen der verwendeten Kokosraspeln ein wenig trocken. Denn diese saugen einen großen Teil der Flüssigkeit der Eierstichmasse auf. Das Ganze wird dann natürlich auch noch von den trockenen Kokosrapseln als Dekoration auf dem

Kuchen gefördert. Vielleicht sollte man bei der Tarte noch zusätzlich mit etwas Kokosnussmilch arbeiten, um sie saftiger zu bekommen. Oder zumindest ein zusätzliches Ei hinzugeben.

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 7 überreife Bananen
- 100 g Kokoskrapseln

Zum Dekorieren:

- Kokosraspeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 30 Min. bei 170 °C Umluft

Leider ein wenig trocken

Zubereitung:

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Eierstich nach dem Grundrezept zubereiten.

Bananen schälen, putzen, längs vierteln und quer in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben. Kokosraspeln dazugeben. Eierstich hinzugeben. Alles gut mit dem Backlöffel vermischen.

Masse auf den Mürbeteig in der Spring-Backform geben und gut verteilen.

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

Tarte herausnehmen und abkühlen lassen. Mit Kokosraspeln dekorieren. Backform entfernen. Tarte auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und 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!

Tarte mit Kokosraspeln, Heidelbeeren und Himbeeren

Leckere Tarte

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für den Eierstich:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 100 g Kokosraspeln
- 250 g Himbeeren (2 Schalen à 125 g)
- 250 g Heidelbeeren

Zum Dekorieren:

- 100 g Schokoladenstückchen

Zubereitungszeit: Backzeit 30 Min. bei 170 °C Umluft

Mit Obst und Kokos

Zubereitung:

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Eierstich herstellen.

Kokosraspeln, Himbeeren und Heidelbeeren in eine Schüssel

geben und gut vermischen. Eierstich dazugeben und nochmals gut vermischen.

Füllmasse auf den Mürbeteig in der Backform geben und gut verteilen.

Tarte die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Mit den Schokoladenstückchen bestreuen. Backform und -papier entfernen. Tarte auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Thaicurry mit scharf-süßer Kokossauce auf Basmatireis

Leckeres Thaicurry

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Schweinenacken-Steaks
- 2 Orangen
- 2 Bananen
- 2 Kiwis
- 2 orange Peperoni
- 2 EL Kokosraspeln
- 1 EL rotes Thaicurry
- 400 ml Sahne (2 Becher à 200 ml)
- Meersalz
- Olivenöl
- 1 Tasse Basmatireis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 1 Std.

Scharf und süß

Zubereitung:

Obst putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Peperoni putzen und quer in Ringe schneiden. In eine Schale geben.

Steaks in kleine Würfel schneiden. In eine Schale geben.

Öl in einem Topf erhitzen. Steaks, Peperoni und Thaicurry-Paste darin anbraten. Obst dazugeben. Kokosrapseln dazugeben. Mit Sahne ablöschen. Mit Meersalz würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde schmoren. Sauce abschmecken.

Basmatireis in der dreifachen Menge leicht gesalzenem Wasser in einem Topf zugedeckt bei geringer Temperatur 11 Minuten garen.

Reis auf zwei tiefe Teller verteilen. Thaicurry mit Fleisch, Obst und viel Sauce darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!