

Kokoskuchen



ZUTATEN:

300 g Zucker
3 Eier
500 g Buttermilch oder Milch
500 g Mehl
1 Pck Backpulver
Vanille

FÜR DEN BELAG:

160 g Kokosraspeln
100 g Zucker
200 g Sahne



ZUBEREITUNG:

Den Backofen auf 190 °C vorheizen. Den Zucker mit den Eiern und der Vanille ca. 2 - 3 Minuten cremig rühren. Dann die Buttermilch hinzufügen und kurz einrühren. Mehl mit Backpulver mischen und dazugeben und solange verrühren bis es eine glatte Masse ist. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und gleichmäßig verstreichen. Nun die Kokosraspeln mit dem Zucker mischen und auf dem Teig verteilen. Den Kuchen ca. 25 Minuten backen. Nach der Backzeit, den noch heißen Kuchen mit der Sahne übergießen und auskühlen lassen.



Instagram: @ANJA_BACKEN