



Kokos-Erdbeer-Kuchen

Zeit gesamt
🕒 1h

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

| | |
|----------------------|--------|
| Erdbeeren | 400 g |
| Butter | 180 g |
| Zucker | 190 g |
| Vanillinzucker | 40 g |
| Salz | |
| Eier | 3 St. |
| Weizenmehl, Type 405 | 200 g |
| Kokosraspel | 50 g |
| Backpulver | 1 TL |
| Kokosnussmilch | 150 ml |
| Puderzucker | 1 EL |

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen. Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und würfeln.
2. In einer Schüssel weiche Butter mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen schaumig aufschlagen. Zucker, Vanillinzucker, Salz und Eier abwechselnd unterrühren. Mehl, Kokosraspel und Backpulver mit Kokosmilch in die Schüssel geben und kurz unterrühren. Gewürfelte Erdbeeren unterheben.
3. Teig in gefettete Kastenformen (4 kleine oder 1 große) verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Min. backen. Erdbeer-Kokos-Kuchen leicht abkühlen lassen, aus den Formen stürzen und mit Puderzucker bestreut servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 239 kcal |
| Kohlenhydrate | 28 g |
| Eiweiß | 3 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 13 g |