



Kokoskuchen mit Kakaomantel

Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 16 Portionen

Butter	200 g
Eier	4 St.
Zucker	150 g
Vanillinzucker	2 TL
Salz	
Weizenmehl, Type 405	150 g
Backpulver	1 TL
Speisestärke	40 g
Kokosraspel	300 g
Milch	150 ml
Puderzucker	500 g
Kakaopulver	70 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, Springform 28 cm Durchmesser, Backpapier

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. In einem Topf 100 g Butter auf mittlerer Stufe schmelzen und leicht abkühlen lassen.
2. In einer Schüssel Eier mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen dickcremig und hell aufschlagen. Zucker, Vanillinzucker und Salz in die Eiercreme rieseln lassen. Weiterschlagen, bis die Masse sehr luftig ist. Mehl, Backpulver und Stärke darübersieben und mit 200 g Kokosraspeln kurz unterrühren. Flüssige Butter unterziehen.
3. Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte, gefettete quadratische Springform (23 x 23 cm) füllen und im Ofen ca. 25 Min. goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und in ca. 4 cm große Würfel schneiden.
4. In einem Topf Milch und 100 g Butter auf mittlerer Stufe erhitzen, bis die Butter schmilzt. Puderzucker und Kakao unterrühren, bis eine leicht dickflüssige Masse entsteht. Restliche Kokosraspeln auf einem Teller verteilen.
5. Kuchenwürfel im Guss wenden und gut abtropfen lassen. Dann in den Kokosraspeln wenden. Auf einem Stück Backpapier trocknen lassen. Kokoskuchen im Kakaomantel servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Der Kuchen lässt sich einfacher überziehen, wenn er einen Tag im Voraus gebacken wird.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	428 kcal
Kohlenhydrate	61 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	19 g