



# Pfirsich-Kokos-Kuchen

Zeit gesamt  
55min

Zubereitungszeit  
15min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 10 Portionen

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Butter                | 125 g  |
| Eier                  | 2 St.  |
| Zucker                | 150 g  |
| Vanillinzucker        | 2 TL   |
| Weizenmehl, Type 405  | 250 g  |
| Backpulver            | 2 TL   |
| Kokosraspel           | 100 g  |
| Salz                  |        |
| Milch                 | 100 ml |
| Joghurt, natur        | 150 g  |
| Pfirsich aus der Dose | 450 g  |
| Puderzucker           | 1 EL   |

## Zubereitung



### Küchenutensilien

große Schüssel, Springform 28 cm Durchmesser, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel weiche Butter mit einem Handrührgerät mit Schneebesen schaumig aufschlagen. Eier, Zucker und Vanillinzucker abwechselnd zugeben und cremig rühren.
2. Mehl, Backpulver, Kokosraspel, Salz, Milch und Joghurt in die Schüssel geben und alles zu einem glatten Teig rühren. Teig in eine gefettete Springform füllen.
3. Pfirsiche in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Pfirsichhälften mit der Rundung nach oben auf dem Kuchen verteilen, leicht festdrücken und im Ofen ca. 40 Min. backen.
4. Pfirsich-Kokos-Kuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreut servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 350 kcal |
| Kohlenhydrate  | 47 g     |
| Eiweiß         | 6 g      |
| Ballaststoffe  | 2 g      |
| Fette          | 16 g     |