

Kokos-Kuchen mit Himbeeren

Zutaten für 8 Personen

Zubereitungszeit 50 Minuten

Schwierigkeit normal

Zutaten

70 g Kokosöl
330 g Kokosraspel
400 g Saure Sahne
4 Bio-Eier
90 g Kokosblütenzucker
2 EL Speisestärke
200 g Datteln, entsteint
250 g Himbeeren
frische Minze



Zubereitung

Den Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen. Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit etwas Kokosöl einfetten. Datteln in einem Mixer sehr fein zerkleinern und mit 300 g Kokosraspeln und Kokosöl zu einem gleichmäßigen Teig kneten. 3/4 des Teigs in der Springform verteilen und fest drücken. Einen etwa 1 cm hohen Rand formen. Eier, Stärke, Kokosblütenzucker und saure Sahne miteinander verrühren und auf dem Teig verteilen. Den Kuchen 10 bis 12 Minuten backen. Himbeeren (frisch oder gefroren) auf dem Kuchen verteilen. Den letzten Teil des Teiges mit 30 g Kokosraspeln vermengen und zu Streuseln kneten. Die Streusel ebenfalls auf dem Kuchen verteilen. Den Kuchen weitere 30 Minuten backen. Den Kuchen vor dem Anschneiden auskühlen lassen. Mit frischen Minzblättern garnieren.

Hinweise

Ein Kuchenrezept ohne Weizenmehl, lediglich mit Kokosraspeln zubereitet.