

Kokoskuchen

Zutaten für 8 Personen

Zubereitungszeit 60 Minuten

Schwierigkeit normal

Zutaten

175 g Dinkelmehl
75 g Kokosmehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
150 g Zucker
3 Eier
250 ml Milch
150 g Kokosöl
150 g Kokosraspel



Zubereitung

Mehl und Kokosmehl mit Backpulver, Salz und Zucker mischen. Eier und Milch mit einem Schneebesen unterrühren. Das Kokosöl ebenfalls zugeben und nochmals durchrühren. Zum Schluss die Kokosraspeln unterheben. Eine Kastenform ausfetten und den Teig hineinfüllen. Auf der mittleren Schiene bei 175°C Umluft etwa 45 Minuten backen. Die Ränder mit einem Messer lösen, auf ein Kuchengitter stürzen und in der Form 10 Minuten auskühlen lassen - dann löst sich der Kuchen ganz einfach aus der Form.

Hinweise

Für ein Blech die Mengen verdoppeln.