Kuchen Rezepte

Kokoskuchen vom Blech - Unser Tipp

Zutaten:

4 Tassen	Mehl
1 Tasse	Zucker
2 Tassen	Buttermilch
1 Päckchen	Vanillezucker
2	Eier
1 1/2 Päckchen	Backpulver
200 g	Kokosflocken
1 Tasse	Zucker
500ml	Sahne

Für den Rührteig:

Mehl, Zucker, Buttermilch, Eier, Backpulver und Vanillezucker, alles zusammen in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig auf das eingefettete Blech streichen und gleichmäßig ausbreiten. Anschließend die Kokosflocken mit dem Zucker mischen und auf den Teig gut verteilen. Alles zusammen bei 175 Grad 25 Minuten im Ofen backen.

Als Belag:

Auf den noch heißen Kuchen die flüssige Sahne gießen und erkalten lassen.

Wie wünschen guten Appetit