

Kuchen Backen Rezepte

Buchweizenkuchen Karibik - Vollwert

Anzahl: 1 Springform

Gattung: Backen, Obst, Drink, Buchweizen, Frucht, Kokos, Kuchen

Für Den Teig:

500 g Buchweizenmehl
250 g Margarine
1/8 Liter Wasser

150 g Süßstoff
1 Msp. Natron
1 Msp. Vollmeersalz

Für Die Füllung:

700 g Apfel- oder Mangoscheiben
- blanchiert

400 g Kokosflocken
200 g Süßstoff

Für Die Streusel:

100 g Süßstoff
150 g Buchweizenmehl

75 g Butter

Alle Zutaten zu einem Mürbeteig verarbeiten.

Alles in eine gefettete Springform geben.

Die Füllung darauf verteilen und die Streusel dazugeben. Fertig.

Bei ca. 180°C 45-50 Minuten backen.