

Kirsch-Kokos-Kuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr Dinkelvollkornmehl, 0,5 Teelöffel Backpulver, 40 gr Zucker, 80 gr Butter, 1 Prise Salz, 1 Ei, 1 großes Glas Sauerkirschen (350g Abtropfgewicht), 3 Eier, 80 gr Rohrzucker, 150 ml süße Sahne, 40 gr Speisestärke, 100 gr Kokosraspel, 0,5 Teelöffel Backpulver, gehobelte Mandeln zum Bestreuen.

Die Vorbereitungen:

Kirschen abtropfen lassen, Springform fetten, Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Zubereitung:

Aus Dinkelmehl, Backpulver, Zucker, Butter, Ei, Salz einen Mürbteig kneten und die Springform damit auslegen.

Für die Füllung Eier und Zucker sehr schaumig schlagen, Sahne unterrühren. Speisestärke, Kokosraspeln, Backpulver mischen und unterheben.

Abgetropfte Kirschen unterheben, die Masse auf den Teig streichen und mit gehobelten Mandeln bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten bei 180°C (Ober/Unterhitze) backen.