

Kokos - Kuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

300 gr Kokosraspeln, 350 gr Zucker, 150 gr Mehl, 180 gr weiche Butter, 190 ml Milch, 6 Eier, 1,5 Päckchen Trockenhefe.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 175° C (Ober - Unterhitze) vorheizen.

Springform mit Backpapier auslegen.

Die Zubereitung:

Eier trennen, Eiweiß zu Schnee schlagen.

Eigelb, Butter und Zucker schaumig schlagen.

Kokosraspeln, Milch und das mit Hefe vermischte Mehl nach und nach dazugeben und unterrühren.

Dann den Eiweißschnee unterheben.

Teig in die Springform geben und auf der mittl. Schiene ca. 40 - 50 Minuten backen (Stäbchenprobe).

Falls der Kuchen während des Backens zu braun werden sollte, bitte mit Alufolie abdecken.