

## Gugelhupf - Kokos mit Kokosmilch

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Rührteig

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Butter oder Margarine
200	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
5		Ei(er)
350	Gramm	Mehl
150	Gramm	Kokosraspel
1	Pack.	Backpulver
150	ml	Kokosmilch
200	Gramm	Puderzucker
50	Gramm	Kokosraspel
		Fett für die Form

### Anleitung:

Butter, Zucker und Salz schaumig rühren. Eier nacheinander einrühren, schaumig schlagen. Mehl, Kokosraspel und Backpulver vermischen. 100 ml Kokosmilch und die Mehlmischung abwechselnd untermischen. Alles in eine gefettete Kastenform geben und im vor geheizten Backofen bei 175 Grad (150 Umluft) ca. 60 Minuten backen. Kuchen gut abkühlen lassen. Für den Guss 50 ml Kokosmilch und Puderzucker verrühren. Grobe Kokosflocken in Pfanne leicht anrösten (ohne Fett) und auf den noch feuchten Guss streuen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten