

Kokos - Napfkuchen - Neu

Kategorien: Kuchen, Gebaeck, Gugelhupf

Zutaten für: 1 Rezept

FUER DEN TEIG

250	Gramm	Butter; oder Margarine
250	Gramm	Zucker; (1)
1	Essl.	Zucker; (2)
4		Eier
1	Pack.	Vanillinzucker
500	Gramm	Weizenmehl
1	Pack.	Backpulver
4	Essl.	Milch
75	Gramm	Kokosraspel

FUER DEN GUSS

250	Gramm	Puderzucker
4	Essl.	Wasser
1	Essl.	Kakaopulver
25	Gramm	Kokosfett
		Kokosraspel; zum Bestreuen

Anleitung:

Die Eier sauber trennen. Die Butter schaumig rühren. Den Zucker (1) Und Vanillinzucker hinzufügen und die Eigelbe nach und nach Unterrühren. Das mit Backpulver gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch unter ständigem Rühren dazugeben. Das Eiweiss mit etwas Zucker (2) zu Eischnee schlagen und zusammen mit den Kokosraspeln unter den Teig heben. Eine Kranzform ausfetten, den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 175 GradC ca. 60-70 Minuten abbacken. Nach dem Backen den Kuchen stürzen. Puderzucker sieben und mit Wasser, Kakaopulver und flüssigem Kokosfett glattrühren. Den Kuchen damit bestreichen und mit Kokosraspeln bestreuen.