

## Kokos - Schoko - Gugelhupf Saftig

Kategorien: Backen, Kuchen, Gugelhupf

Zutaten für: 1 Rezept

		Zutaten für Portionen
		Für den Baiserbelag:
4		Eiweiß
200	Gramm	Zucker
1/2	Flasche	Buttervanille-Aroma
200	Gramm	Kokosraspel
		Für den Teig:
200	Gramm	Butter
200	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
4		Eigelb
200	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
2	Essl.	Kakaopulver, gehäuft
50	ml	Milch

### Anleitung:

Zuerst das Eiweiß steif schlagen und dann langsam den Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen und Aroma und Kokos unterheben. In eine Gugelhupfform füllen.

Dann aus den restlichen Zutaten einen Rührteig herstellen und auf die Baisermasse füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 60 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.

In der Form etwas auskühlen lassen und dann erst stürzen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Min. Schwierigkeitsgrad: normal Brennwert  
p. P.: keine Angabe