

Kokos - Passionsfrucht - Schnitte

Kategorien: Backen, Kuchen, Früchte

Zutaten für: 10 Stueck

6		Passionsfruechte
3		Eier
125	Gramm	Zucker
150	Gramm	Kokosraspel
50	Gramm	Mehl
250	Gramm	Creme fraiche
150	ml	Kokosmilch
250	Gramm	Blaetterteig

REF

-- Annemarie Wildeisen
-- Kochen 04/2002
-- Erfasst von Rene Gagnaux

Anleitung:

Die Passionsfruechte halbieren und das Fruchtfleisch mitsamt den schwarzen Kernen aus der Schale loesen.

Eier, Zucker, Kokos, Mehl, Creme fraiche und Kokosmilch mit der ausgeloesten Passionsfrucht zu einer glatten Masse verruehren.

Eine rechteckige oder runde Backform aushoelen. Den Blaetterteig auf der leicht bemehlten Arbeitsflaeche etwa drei mm dick auswallen und die vorbereitete Form damit auslegen; dabei den Teig rundum etwa drei cm hochziehen. Den Teigboden mit eine Gabel regelmaessig einstechen.

Die Fuellung auf dem Teigboden verteilen und glatt streichen. Nach Belieben mit Teigresten ausgarnieren.

Die Kokosschnitte im auf 180°C vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille waehrend 30-35 Minuten goldbraun backen. Auskuehlen lassen und moeglichst frisch geniessen.

Anmerkung : Den Kuchen auf dem Backofenblech machen und nach dem Backen schneiden.