

Kokos – Schoko – Kuchen

Zutaten Boden:

150 g weiche Butter
150 g Mehl
300 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
½ Päckchen Backpulver
25 g Kakaopulver
3 Eier
100 g Creme fraîche
1 Prise Salz



Zutaten Belag:

100 g Butter
175 ml Milch
125 g Sahne
60 g Hartweizengrieß
150 g Zucker
150 g Kokosraspel



Zutaten Glasur:

125 g Kuvertüre
25 g Kokosfett
125 g Sahne
12 Mini - Kokosriegel

Zubereitung:

- Für den Boden Butter, Vanillezucker, Salz und Zucker cremig rühren.
- Eier nach und nach unterrühren.
- Mehl, Kakaopulver und Backpulver vermischen.
- Mischung mit Creme fraîche unter die Eier - Buttermasse rühren.
- Teig in eine gefettete Springform füllen.
- Bei 175° C etwa 30 – 35 Minuten backen.
- Kuchenboden auskühlen lassen.

- Für den Belag die Butter schmelzen.
- Zucker, Grieß und Kokosraspel vermischen.
- Milch und Sahne in einem großen Topf aufkochen.
- Etwa eine Minute köcheln lassen.
- Butter und Kokosmischung unterrühren.
- Um den Kuchenboden einen Tortenring legen.
- Kokosmasse gleichmäßig auf den Boden streichen.
- Ebenfalls auskühlen lassen.
- Kokosfett und Kuvertüre klein hacken.
- Die Sahne in einem Topf erhitzen.
- Kuvertüre und Kokosfett darin schmelzen.
- Etwa 10 – 15 Minuten unter Rühren abkühlen lassen.
- Glasur auf dem Kuchen gleichmäßig verstreichen.
- Kokosriegel als Verzierung auflegen.
- Nach dem Trocknen der Glasur mit Kokosraspeln bestreuen.