

Kokos – Kirschkuchen

Zutaten:

240 g Mehl
120 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
5 Eier
150 g flüssige Butter
85 g Kokosmilch
120 g Kokosraspel
1½ Gläser Sauerkirschen (oder frische Kirschen)
150 g Schlagsahne



Zubereitung:

- Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier schaumig rühren.
- Kokosmilch und Butter unterrühren.
- Mehl, Backpulver und Kokosraspel vermischen.
- Mischung nach und nach unter die Eiermasse rühren.
- Teig in eine gefettete Springform geben.
- Kirschen auf dem Teig gleichmäßig verteilen.
- Dabei die Kirschen leicht eindrücken.
- Bei 180° C etwa 60 Minuten backen.
- Evtl. mit Alufolie abdecken.
- Kuchen auskühlen lassen.
- Sahne steif schlagen.
- Kuchen mit der Sahne und evtl. Restkirschen verzieren.