

Kuchen und Dessert

Kleiner Kokoskuchen mit Schokoguss für eine Springform von 18 cm ø



Die Zutatenliste

Backofen vorgeheizt auf 170° Ober/Unterhitze

Für den Teig:

- 150 g Zucker
- 85 g weiche Butter oder Margarine
- 2 Eier (Zimmertemperatur)
- Mark von 2 Vanilleschoten
- 125 Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 gestrichener TL Backpulver
- 30 g Kokosraspeln
- 100 ml Kokosmilch
- 200 g Vollmilchkuvertüre für den Schokoladenguss

Der Kuchen wird mit Sirup getränkt, dadurch ist er schön saftig und locker. Dafür brauchen wir 50 ml Kokosmilch und 10 g Zucker extra

Die Zubereitung

1. Eine kleine Springform von ca. 18 cm ø gut einfetten. Ich habe zusätzlich den Boden mit Backpapier ausgelegt
2. Das Mehl, die Kokosraspeln, das Salz und das Backpulver in einer Schüssel vermischen
3. Die weiche Butter oder Margarine... (ich habe Butter genommen) mit dem Zucker in einer zweiten Rührschüssel mit dem Handmixer auf mittlerer Stufe cremig rühren
4. Das Mark der Vanilleschoten und ein Ei dazu geben und gründlich mit dem Mixer verrühren. Das zweite Ei hinein geben und ebenfalls gründlich unterheben
5. Jetzt nach und nach die trockenen Zutaten und die 100 ml Kokosmilch unterrühren
6. Teig in die vorbereitete Springform geben und 40 bis 45 Min. im vorgeheizten Backofen backen
7. Wenn der Kuchen fertig ist, mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Kuchen gut ist. Das ist der Fall, wenn keine Teigreste am Stäbchen kleben bleiben

In der Zwischenzeit den Sirup herstellen. Die 50 ml Kokosmilch mit dem Zucker erwärmen und rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat

Den Kuchen aus dem Backofen nehmen, in der Form lassen, auf einen Kuchenrost stellen und mit einem Holzstäbchen viele kleine Löcher in die Oberfläche des Kuchens stechen. Mit dem Sirup tränken und etwas auskühlen lassen

In der Zwischenzeit Wasser in einem Topf heiß werden lassen, aber nicht kochen lassen. Die Vollmilchkuvertüre etwas zerhacken und in eine Schüssel geben. Die Schüssel über den Topf hängen und die Kuvertüre schmelzen lassen. Ich habe einen TL natives Bio Kokosöl mit in die Kuvertüre gegeben, zum einen wegen des Geschmacks, zum anderen wird die Kuvertüre nicht so fest und man kann den Kuchen später besser anschneiden.

Die Kuvertüre nun über den warmen, **aber nicht mehr heißen** Kuchen gießen oder mit dem Pinsel verteilen. Den fertigen kleinen Kokoskuchen jetzt einige Stunden stehen lassen, dann kann er den Sirup gut aufnehmen und wird schön saftig.

Vor dem Anschneiden dann noch mit Kokosraspeln bestreuen. Fertig ist der "Kleine Kokostraum" :-))

Viel Spaß beim Backen

