

# Kokoskuchen

Zutaten für 8 Personen

**Zubereitungszeit** 60 Minuten

**Schwierigkeit** normal

## Zutaten

175 g Weizenmehl Type 405  
75 g Kokosmehl  
2 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
150 g Zucker  
3 Eier  
250 ml Milch  
150 g Kokosöl  
150 g Kokosraspel



## Zubereitung

Weizenmehl und Kokosmehl mit Backpulver, Salz und Zucker mischen. Eier und Milch mit einem Schneebesen unterrühren. Das Kokosöl ebenfalls zugeben und nochmals durchrühren. Zum Schluss die Kokosraspeln unterheben. Eine Kastenform ausfetten und den Teig hineinfüllen. Auf der mittleren Schiene bei 175°C Umluft etwa 45 Minuten backen. Die Ränder mit einem Messer lösen, auf ein Kuchengitter stürzen und in der Form 10 Minuten auskühlen lassen - dann löst sich der Kuchen ganz einfach aus der Form.

## Hinweise

Für ein Blech die Mengen verdoppeln.