

Kirschkuchen mit Kokosmilch und Mandelmehl

VORBEREITEN

45
Min.

ZUBEREITEN

45
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

Für den Teig

400 g Kirschen
180 g weiche Butter
220 g Zucker
5 Eier
100 ml Kokosmilch
200 g Mehl
100 g Mandelmehl
3 Teelöffel Backpulver
4 Esslöffel Kokosraspel
1 Prise(n) Salz

Für das Topping

150 g Puderzucker
4 Esslöffel Kokosmilch
Lebensmittelfarbe Rosa

Besonderes Zubehör

Kastenform (20 cm)

sondern setzten sich auch noch formschön als Deko obendrauf.

- 1 -

Kirschen waschen, entsteinen und halbieren. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

- 2 -

Für den Teig Butter, Zucker und Eier ca. 5 Minuten hellgelb aufschlagen. Mehl zusammen mit Backpulver, Salz, Kokosraspeln und Mandelmehl vermengen und portionsweise abwechselnd mit Kokosmilch unter den Teig rühren. Kirschen unter den Teig heben.

- 3 -

Kastenform mit Backpapier auslegen und Teig hineinfüllen. Im heißen Ofen 45-50 Minuten backen, Stäbchenprobe machen und Kuchen vollständig auskühlen lassen.

- 4 -

Für das Frosting Kokosmilch mit Puderzucker glattrühren. Nach Belieben mit Lebensmittelfarbe rosa einfärben. Kuchen mit Glasur und Kirschen toppen.

Ist er nicht schön, dieser Kirschkuchen? Ein ganz einfacher Rührteig, aufgepimpt mit Mandelmehl, Kokosmilch und Kokosraspeln. Und da im Sommer nichts besser ist als ein Schwung frischer Kirschen vom Baum, purzeln die roten Früchtchen nicht nur in den Teig,