

## Kokos-Zauberkuchen - zauber dir ein Stück Urlaub

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

50  
Min.

NIVEAU



Zauberkuchen mit Kokos. Und der bringt dich nicht nur durch seinen fabelhaften Geschmack zum Staunen: Du gibst 1 Teig in die Backform und aus dem Ofen kommt ein köstlicher Kuchen mit 3 Schichten. Magie!

- 1 -

Ofen auf 160 °C Ober-Unterhitze vorheizen. Backform einfetten und ggf. von außen mit Alufolie abdichten.

- 2 -

Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, beiseite stellen.

- 3 -

Eigelb mit Zucker schaumig schlagen. Butter und Vanilleextrakt einrühren. Mehl, Salz, Muskatnuss und Kokosraspeln hinzugeben und verrühren.

- 4 -

Milch leicht erwärmen und unter Rühren langsam zum Teig geben. Eiweiß in 3 Portionen vorsichtig unterheben. Es sollen noch weiße Schaumklümpchen zu sehen sein.

- 5 -

Teig in die Backform gießen und im heißen Ofen 45 - 55 Minuten backen, bis er goldgelb und die Oberfläche fest ist. Auskühlen lassen.

- 6 -

Zum Garnieren Kokosraspeln in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze kurz anrösten und auf den Kuchen geben.

### Zutaten für 1 Kuchen

#### Für den Teig

125 g Butter

4 Eier

100 g Zucker

1 Teelöffel Vanilleextrakt

60 g Mehl

1 Prise(n) Muskatnuss (gerieben)

1 Prise(n) Salz

60 g Kokosraspeln

380 ml Milch

#### Zum Garnieren

60 g Kokosraspeln

#### Besonderes Zubehör

Springform (24 cm Durchmesser)

"Cocoooo, bello Cocoooo!", wer diesen Ausruf kennt, der war wohl schon das ein oder andere Mal an einem italienischen Strand. Wenn die - meist älteren Herren - durch den heißen Sand stapfen und ihre köstlichen Kokosnüsse feilbieten, weißt du: Du bist im Urlaub. Damit du dir ein kleines Stückchen dieses Strand-Feelings in den Alltag holen kannst, gibt es diesen magischen