

## Spinatkuchen mit Kokosfrosting und Erdbeeren

VORBEREITEN

40  
Min.

RUHEN

120  
Min.

ZUBEREITEN

50  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Kuchen

#### Für den Kuchen

200 g Babyspinat  
170 g weiche Butter  
200 g Zucker  
3 Eier  
150 g griechischer Joghurt  
240 ml Kokosmilch  
1 Teelöffel Vanilleextrakt  
1 Teelöffel Mandelextrakt  
380 g Mehl  
3 Teelöffel Backpulver  
1/2 Teelöffel Salz  
75 g Kokosraspeln

#### Für das Frosting

600 g gekühlte Kokoscreme  
300 g Puderzucker

#### Für die Dekoration

1 Handvoll Erdbeeren

#### Besonderes Zubehör

Mixer  
2 Springformen (23 cm Durchmesser)

Wenn es so etwas wie Kuchen-Liebe gibt, dann schwebte ich gerade definitiv auf Wolke Sieben. Wer mir den Kopf verdreht hat? Kein geringerer als dieser süße Spinatkuchen. Eine Schwärmerei beginnt ja meistens mit optischen Reizen. Tatsächlich hatte der Kuchen mich mit seinen satten und natürlichen Farben eigentlich schon beim ersten Anblick in der Tasche.

Die Kollegen in der Redaktion waren da schon skeptischer: "Schmeckt der denn auch nach Spinat?" Nein, keine Sorge. Der Spinat übernimmt im Kuchen eine ganz andere Aufgabe: er macht ihn nicht nur schön grün, sondern auch extra fudgy. Die meisten Kollegen nahmen trotzdem zuerst eine vorsichtige Gabel. Dann eine größere. Und noch eine. Und noch eine. Nicht nur die saftige Kuchenschicht mit Spinat, Kokosmilch und griechischem Joghurt sorgte für Begeisterung. Auch die Kombination mit dem süßen Kokosfrosting und den frischen Erdbeeren kam gut an. So gut, dass du den außergewöhnlichen Spinatkuchen unbedingt mal probieren solltest.

- 1 -

Wasser zum Kochen bringen. Spinat waschen und 1/2 Minute in kochendem Wasser blanchieren. Abgießen und kalt abschrecken. Spinat in ein Geschirrtuch wickeln und gut ausdrücken, bis keine Flüssigkeit mehr austritt. In den Mixer geben und pürieren.

- 2 -

Backofen auf 160 °C vorheizen. Butter und Zucker cremig rühren. Nach und nach Eier, Spinatpüree, Kokosmilch, Joghurt, Vanille- und Mandelextrakt unterrühren.

- 3 -

In einer separaten Schüssel Mehl, Backpulver, Salz und Kokosraspeln miteinander vermengen. Mehlmischung

# Spinatkuchen mit Kokosfrosting und Erdbeeren

esslöffelweise unter Rühren zum Teig geben.

- 4 -

Springformen einfetten. Teig zu gleichen Teilen auf die Formen verteilen. Im heißen Ofen ca. 50 Minuten backen. Herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.

- 5 -

Für das Frosting Kokoscreme mit Puderzucker in den Mixer geben. Gut durchmischen, sodass eine homogene Masse entsteht.

- 6 -

Kuchenböden falls nötig mit einem Messer begradigen. Die Hälfte des Frostings auf dem ersten Boden verteilen. Zweiten Boden daraufsetzen und mit restlichem Frosting bestreichen. Mit Erdbeeren dekorieren und servieren.