

Kokoskuchen à la Paradieshuhn

Also, Joe, der Kuchen ist echt saueinfach!
Du mischst:

- 4 Tassen Mehl (bummelig 400 bis 500 g) mit
- 1,5 Pk Backpulver. Dann haust du
- 2 Tassen Zucker
- 2 Tassen Buttermilch
- 2 Eier
- 1 Pk Vanillezucker und
- 1 Prise Salz dazu.



Das alles mixt du gründlich durch. Wenn du hast, nimm einen Handrührer, sonst wird es anstrengend. Fette ein Backblech ein (und mach das ordentlich, ja?!). Darauf gießt du den Teig und verteilst ihn gleichmäßig. Nun lässt du erst:

- 2 Tassen Zucker und dann
- 1 Tasse Kokosraspel auf den Teig rieseln.

Ab in den Ofen mit dem Blech und bei 175 °C Umluft bummelig 20 Minuten backen. Wenn die Kokosraspel goldbraun sind, ist es perfekt. Sind sie schwarz, hast du gepennt oder vergessen dir eine Uhr zu stellen.

Sobald du den Kuchen aus dem Ofen genommen hast, kippst du:

- 2 Becher Sahne (je 200 ml)

auf den noch heißen Kuchen. Hört sich krass an, ist es auch. Aber das muss so, Joe! Du brauchst übrigens nicht zu warten, bis der Kuchen kalt ist. Der schmeckt auch warm saulecker!

Natascha



SCAN ME

Mehr leckere Rezepte findest du auf Johanna Bendens Homepage im kostenlosen Downloadbereich: www.johanna-benden.de/downloadcenter/

Und [hier](#) gibt es Infos zu Johannas Veröffentlichungen.
Viel Spaß beim Stöbern!

