

Kokostraum aus dem großen Ofenzauberer von Pamperedchef

Abbildung 1 Kokostraum aus dem Ofenzauberer



Rezeptidee von Susanne Altschuh

Zutaten für den Teig:

6 Eier
300g Zucker
375g Mehl
1,5 Päckchen Backpulver
150 ml Rapsöl
150 ml Milch
3 EL Kakao
2 EL Milch

Für die Creme:

500 ml Milch
3 leicht gehäufte EL Mehl
100g Kokosraspel
130g Zucker
2 TL Kokosblüten Zucker

Glasur:

250g Kuchenglasur Vollmilch
100g Kokosraspel zum bestreuen

Eier mit dem Zucker sehr schaumig schlagen. Mehl und Backpulver mischen und zusammen mit dem Rapsöl und der Milch zur Zuckermasse dazugeben und zu einem Rührteig verarbeiten.

Den Teig halbieren, zur einen Hälfte den Kakao und die 2 EL Milch dazugeben gut vermischen und auf dem großen Ofenzauberer verteilen und bei 200 Grad Ober / Unterhitze auf der untersten Schiene gute 10 min backen.

In der Zwischenzeit die Creme zubereiten. Mehl und die kalte Milch in einem Topf gut verrühren, Kokosraspel, Zucker und Kokosblütenzucker dazugeben und unter Rühren zu einer dicken Creme aufkochen.

Den dunklen Teig aus dem Backofen holen (die oberste Schicht sollte nicht mehr flüssig sein) Die Creme vorsichtig darauf verteilen und dann den hellen Teig darüber verteilen und weitere 30-35 min im Backofen fertig backen. In Augenkontakt bleiben denn jeder Ofen bäckt anders.

Danach dennoch warmen Kuchen mit der Kuchenglasur bestreichen und mit den Kokosraspeln bestreuen. Schnell einfach und lecker.

**Martina Ziehl mit Pamperedchef – Beraterin aus Leidenschaft –
Onlineshop: ziehl.shop-pamperedchef.de**