

Kokoskuchen mit Kokos-Chips aus der NEUEN Kranzform von Pampered Chef



Abbildung 1 Rezeptidee nach Susanne Altschuh

Zutaten:

Eiweißmasse:

4 Eiweiß

200g Zucker

Einige Tropfen Butter - Vanille Aroma

200g Kokosraspel

Eiweiß sehr steif schlagen und dann den Zucker nach und nach mit der Vanille Aroma unterschlagen. Zum Schluss die Kokosraspel unterrühren.

Nun diesen Teig in die Kranzform geben und glattstreichen.

Rührteig:

200g weiche Butter oder Margarine

200g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

4 Eigelb

200g Mehl

2 gestr. TL Backpulver

35g Backkakao

5 - 6 EL Milch

100g Kokos Chips habe ich mit den Händen in einer Schüssel klein gedrückt.

Margarine in einer Schüssel geschmeidig rühren. Vanillezucker, Zucker und Salz vermischen und unter Rühren dazugeben, bis eine gebundene Masse entsteht. Eigelbe nacheinander auf höchster Stufe unterrühren. Mehl, Backpulver und Kakao mischen und abwechselnd mit der Milch ebenfalls unterrühren. Zum Schluss die Kokos Chips unterheben. Den Teig auf der Eiweißmasse verteilen und in den vorgeheizten Backofen bei 180°C/Ober-/Unterhitze 55 Minuten backen. In Augenkontakt bleiben denn jeder Ofen backt anders. Später nach Geschmack dekorieren.

Martina Ziehl mit Pampered Chef – Mein Onlineshop: www.ziehl.shop-pamperedchef.de