

# Blechkuchen mit Kokoshaube

ca. 42 Stück



gelingt leicht

bis zu 25 Min.



## Zutaten:

### Spezial-Sandmasse:

300 g griffiges Mehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver  
220 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
150 g weiche Butter  
30 g gesiebter Backkakao  
1 EL Rum (38 %)  
5 Dotter (Größe M)  
¼ l Milch

### Zum Bestreichen:

250 g Erdbeermarmelade

### Kokos-Makronenmasse:

5 Eiklar (Größe M)  
200 g Zucker  
200 g Kokosette

- 1 Für die Masse alle Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren.
- 2 Die Masse auf ein befettetes, bemehltes Backblech (30 × 35 cm) streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 190 °C**

**Heißluft 170 °C**

**Backzeit: ca. 25 Minuten**

- 3 Den noch warmen Kuchen mit Marmelade bestreichen.
- 4 **Makronen-Masse:**  
Für die Makronenmasse Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Das Kokosette unterheben und die Makronenmasse auf den Kuchen streichen.



**Dr. Oetker Österreich**

Das Blech in das obere Drittel des Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 15 Minuten**

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Kokosette kann man auch geriebene Haselnüsse oder eine Mischung aus Kokosette und geriebenen Haselnüssen verwenden.

