

# Kirsch-Kokoskuchen

30 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Belag:

150 g Butter  
150 g Zucker  
2 EL Honig  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker  
200 g Kokosette  
6 EL Milch

### Masse:

250 g weiche Butter  
200 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
4 Eier (Größe M)  
½ Pck. Dr. Oetker Backpulver  
200 g glattes Mehl  
100 g Speisestärke  
1 Pck. Dr. Oetker Schokolade Blättchen

### Zum Belegen:

700 g entsteinte Kirschen

### Zum Verzieren:

⅓ l flüssiges Schlagobers  
½ Pck. Dr. Oetker Sahnesteif Kirschen

## 1 Belag:

Butter mit Zucker, Honig und Vanille Zucker unter Rühren zum Kochen bringen. Kokosette und Milch dazugeben und gut einrühren. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

## 2 Masse:

Butter mit Staubzucker, Vanille-Zucker, Aroma und Eier mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Backpulver mit Mehl und Stärke vermischen, darübersieben und mit den Schokoladablättchen mit dem Kochlöffel einrühren.

## 3 Die Masse gleichmäßig auf ein befettetes, bemehltes Backblech (30 x 35 cm) streichen. Die Kirschen darauf verteilen und den Belag gleichmäßig darauf geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 160 °C**

**Heissluft 140 °C**

**Backzeit: etwa 40 Minuten**



④ Zum Belegen und Verzieren:

Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit mittlerer Sterntülle füllen. Den Kuchen mit Schlagobers und Kirschen verzieren.

