

Kokoskuchen von Dr. Oetker

ca. 14 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

- 250 g glattes Mehl
- 2 KL Dr. Oetker Backpulver
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier (Größe M)
- 150 g zerlassene, abgekühlte Butter
- 100 ml Milch
- 5 EL Kokoslikör (Batida de Coco®)
- 100 g Kokosette

Zum Bestreuen:

- Staubzucker

1 Sandmasse:

Für die Masse Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren.

Die Masse in eine befettete, bemehlte Kranzkuchenform (24 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 40 Minuten

2 Den erkalteten Kuchen mit Staubzucker leicht bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt zerlassener Butter Butterschmalz verwenden.