

# Rhabarber-Kokos-Kuchen

12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### All-in-Masse:

250 g glattes Mehl  
4 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver  
20 g Backkakao  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Prise Salz  
150 g weiche Butter  
3 Eier (Größe M)  
4 EL Milch  
60 g geröstetes Kokosette

### Zum Unterrühren:

300 g in Stücke geschnittener  
Rhabarber

### Belag:

150 g Crème fraîche  
2 Eier (Größe M)  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
40 g geröstetes Kokosette

## 1 All-in-Masse:

Für die Masse Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren. Die Rhabarberstücke unterheben.

## 2 Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben und den Kuchen vorbacken.

**Ober-/Unterhitze 190 °C**

**Heißluft 170 °C**

**Backzeit: ca. 20 Minuten**

## 3 Belag:

Für den Belag Crème Fraîche, Eier und Vanillin-Zucker verrühren und auf den vorgebackenen Kuchen gießen. Den Kuchenrand mit Kokosette bestreuen.



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

**Ober-/Unterhitze 190 °C**  
**Heißluft 170 °C**  
**Backzeit: ca. 20 Minuten**

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Zum Kuchen kann man Erdbeeren servieren.

