

Kokoskuchen auf dem Blech bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Tassen Zucker, 3 Tassen Zucker zum Bestreuen, 2 Eier, 4 Tassen Mehl, 2 Tassen Buttermilch, 1 Päckchen Backpulver, 2 Tassen Kokosflocken, 1 Becher Schlagsahne.

Die Vorbereitungen:

- Zucker und Eier verschlagen- abwechselnd Mehl, Backpulver und Buttermilch hinzufügen- den Teig auf ein gefettetes Backblech geben- Kokosflocken auf den Teig streuen.

Die Zubereitung:

- bei 175°C ca. 20 Min. auf der 3. Schiene von unten backen (Heißluft: auf Stufe 4 ca. 30 min. auf 3. Schiene von unten)

- nach dem Backen die flüssige Schlagsahne auf dem noch warmen Kuchen verteilen.

Fertig!