

Ananas-Kokoskuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Eier, 250 gr Zucker, 300 gr Kokosmilch (aus der Dose), 1 Teelöffel Zimt, 400 gr Mehl, 2 Teelöffel Backpulver, 100 gr Kokosflocken, 1 Dose Ananasscheiben (820 gr), 1 Päckchen Vanillinzucker.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 175 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Zubereitung:

Eier, Zucker, Kokosmilch und Zimt verrühren. Mehl, Backpulver und 60 gr Kokosflocken mischen und unter die Eimasse rühren.

Ananas in einem Sieb abtropfen lassen. In Viertel schneiden. Den Teig auf dem Blech verstreichen und mit den Ananasstücken belegen.

Im Ofen bei 175 Grad 20 Minuten backen. Die restlichen Kokosflocken mit Vanillezucker mischen und auf den Kuchen streuen. In 15 Minuten fertig backen.