

Buttermilch-Kokos-Kuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Eier, 2 kleines Glas Zucker, 2 kleines Glas Buttermilch, 4 kleines Glas Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 2 kleines Glas Kokosraspeln, 125 gr Zucker, 1 Becher Schlagsahne.

Die Vorbereitungen:

Den Ofen auf 175 °C vorheizen.

Die Zubereitung:

Die Eier und die 2 Gläser Zucker schaumig rühren. Anschließend die Buttermilch, das Mehl und das Backpulver darunter rühren. Alles auf ein gefettetes Backblech geben. Nun die Kokosraspeln mit den 125 gr. Zucker mischen und gleichmäßig über den Teig verteilen. Den Kuchen dann in den Ofen schieben und 20 Min. backen. Danach den Kuchen aus dem Ofen nehmen und den Ofen abstellen. Nun den Kuchen je nach Geschmack mit der Schlagsahne gleichmäßig begießen und im noch warmen Ofen weitere 10 Min. ruhen lassen. Fertig.