

Marillenkokoskuchen



Rezept für 18 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Staubzucker / Puderzucker	100 g
Backpulver	1 Pkg.
Kokosflocken / Kokosraspeln / Kokosette	100 g
Butter	150 g
Weizenmehl (glatt)	280 g
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Marillen / Aprikosen	Etwas / nach Bedarf
Feinkristallzucker	250 g
Marmelade / Konfitüre	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Boden: Aus Butter, 3 Eigelb, Staubzucker und dem mit Backpulver, Mehl schnell einen Knetteig zubereiten.

Teig ausrollen auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes kleineres Blech legen. Dick mit Marmelade bestreichen. Die Marillen waschen, entkernen, darauf legen und im vorgeheizten Rohr bei 160° Umluft etwa 20 min backen.

Mittlerweile das Baiser zubereiten:

Eiklar fest schlagen mit dem Kristallzucker weiter ausschlagen, Kokosflocken unterrühren.

Baiser auf die Marillen streichen und weitere 15 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2011-Marillenkokoskuchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at