

Weißer Schokolade Kokos Kuchen



Rezept für 8 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Kokosmilch / Kokosnussmilch	200 ml
Feinkristallzucker	150 g
Backpulver	1 Pkg.
Weißer Schokolade	200 g
Speiseöl / Öl	150 ml
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Geriebene Zitronenschalen	Etwas / nach Bedarf
Kokosflocken / Kokosraspeln / Kokossette	220 g
Weizenmehl (glatt)	200 g

Zubereitung:

Kokosmilch in einem Topf erwärmen und zwei Tafeln weißer Schokolade darin vorsichtig unter ständigem Rühren schmelzen und leicht abkühlen lassen.

Backformen ausfetten und mit etwas Kokosflocken ausstreuen.

Backrohr auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten gut vermengen und den Teig in die Formen füllen.

Die befüllten Förmchen auf mittlerer Schiene 30-35 min. backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2310-Weisse-Schokolade-Kokos-Kuchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at