

Kokos Schüttelkuchen



Rezept für 12 Portionen
Dauer: ca. 35 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Vollmilch	1 Achtel
Margarine / Thea	180 g
Kochschokolade	80 g
Weizenmehl (glatt)	300 g
Zimtpulver	1 Prise(n)
Kokosflocken / Kokosraspeln / Kokosette	110 g
Feinkristallzucker	250 g
Backpulver	1 Pkg.
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.

Zubereitung:

Rohr vorheizen: 180 Grad, Heißluft,
Schokolade gemeinsam mit Margarine schmelzen,
Form vorbereiten,
Alle Zutaten gut vermischen,
in die Form füllen und ab damit ins Rohr!

Super schnell und Super lecker!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-430-Kokos-Schuettelkuchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at