

Kokos-Cake

Zutaten für eine kleine Kastenform

Teig

- 60g weiche Butter
- 90g Zucker
- 75g Kokosraspel
- 60ml Milch
- 2 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 1 Msp. Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 125g Mehl
- 1 TL Backpulver

Belag

- 60g Creme Fraiche
- 1 TL Zitronensaft
- 15g Butter
- 40g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 50g Kokosraspel
- 25g Walnüsse, gehackt

Zubereitung

Eine Cakeform mit Backpapier auslegen. Ofen auf 180° vorheizen.

Butter und Zucker schaumig rühren, dann Kokosraspel und Milch unterrühren. Eiweiß mit Salz und Backpulver steif schlagen, Zucker einrühren. Mehl und Backpulver sieben.

Nun abwechselnd Eischnee und Mehl unter die Kokosmasse ziehen.

Den Teig in die Cakeform geben und bei 180° 20 Minuten backen.

Währenddessen die Zutaten für den Belag verrühren. Diesen auf den vorgebackenen Teig geben und für 30 Minuten weiter backen.