

Kakao-Kokos - Becherkuchen

6 Stk	Eier
2 Stk	Sauerrahm (á 250 g)
1 Becher	Öl (geschmacksneutral)
1 Becher	Staubzucker (bis 2 cm unter den Becherrand füllen)
1 Pkg	Vanillezucker
2 Becher	Kokosett (200 g reichen für den Teig und fürs Bestreuen)
1 Becher	Nesquik- oder Benco-Kakao (bis 2 cm unter den Becherrand füllen)
1,5 Becher	Kuchenmehl
1 Pkg	Backpulver

Backofen auf ca. 160 ° C vorheizen (*)

Backform (Rechteckform) befetten und bemehlen

Alle Zutaten nacheinander hinzufügen und jeweils gut verrühren

Masse in die befettete und bemehlte Backform geben

Bei ca. 160 ° C gut 50 - 60 min backen (*)

Kuchen herausnehmen

Warmen Kuchen mit einem Gemisch aus Rum und Marillenmarmelade dünn bestreichen

Kuchen vollständig auskühlen lassen

Zuvor im Wasserbad zerlassene Kouvertüre auf dem Kuchen verteilen

Glasur erhärten und damit auskühlen lassen

Glasur bzw. Kuchen mit Kokosflocken oder Staubzucker bestreuen

(*) Ältere Backöfen benötigen ca. 180 ° C und eine andere Backzeit. Fertig sollte der Kuchen sein, wenn er sich gut gebräunt vom Rand der Backform zu lösen beginnt.