



Zitronen-Kokos-Kuchen

Rührteig-Kuchen mit Zitronen-Kokos-Guß: Rezept für eine hohe 20cm Springform.

Zutaten:

185g Mehl
3 Teelöffel Backpulver
50g Kokosraspel
1 Eßlöffel abgeriebene Schale einer ungespritzten Zitrone
250g Zucker
125g Butter oder Margarine
2 Eier
250ml Milch

Für die Glasur:
185g Puderzucker
90g Kokosraspel
einen halben Teelöffel abgeriebene Zitronenschale
etwa 60ml Zitronensaft

Zubereitung

Butter zerlassen und abkühlen. Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Kokosraspel, geriebene Zitronenschale, Zucker, zerlassene Butter, Eier und Milch dazugeben und mit einem Rührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten.

Springform mit Backpapier auskleiden oder gut einfetten. Teig einfüllen und glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) für gut 40 Minuten backen. Kuchen aus dem Backofen nehmen und etwas abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für den Guß den Puderzucker und die Kokosraspeln vermischen. Zitronenschale zugeben und mit Zitronensaft verrühren bis eine steife, gut streichbare Masse entsteht. Den Guß mit einem flachen Messer oder einer Palette gleichmäßig über die Oberseite und den Rand des Kuchens verteilen.