



Kokos-Schokoladen-Kuchen

Zeit gesamt
🕒 1h 20min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

| | |
|------------------------|-------|
| Schokolade, Zartbitter | 80 g |
| Butter | 200 g |
| Zucker | 250 g |
| Salz | |
| Vanillinzucker | 2 TL |
| Eier | 4 St. |
| Weizenmehl, Type 405 | 250 g |
| Backpulver | 2 TL |
| Kokosraspel | 75 g |
| Milch | 50 ml |
| Kakaopulver | 2 EL |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, Kastenform 28 cm

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. In einem Topf ca. 300 ml Wasser aufkochen. Schokolade in kleine Stücke brechen und in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Herunternehmen und abkühlen lassen.
2. In einer Schüssel Butter mit 200 g Zucker, Salz und Vanillinzucker mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen cremig rühren. Eier einzeln gut unterschlagen. Mehl und Backpulver mischen und kurz unterrühren.
3. In einer Schüssel 1/3 vom Teig mit Kokosraspel und 3 EL Milch verrühren. In einer weiteren Schüssel restlichen Teig mit flüssiger Schokolade, Kakaopulver, übrigem Zucker und restlicher Milch kurz vermengen und in eine gefettete Kastenform füllen. Mit einem Löffel längs eine Rille in den Schokoteig ziehen, Kokosteig mittig darauf verteilen. Kokos-Schokoladen-Kuchen im Backofen ca. 50–60 Min. backen. Bei Bedarf zum Ende der Backzeit die Oberfläche mit Alufolie abdecken, damit sie nicht zu dunkel wird. Kokos-Schokoladen-Kuchen auskühlen lassen und aus der Form lösen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 289 kcal |
| Kohlenhydrate | 33 g |
| Eiweiß | 4 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 16 g |