

Pfirsich-Kokos-Kuchen

Zeit gesamt 55min



Zubereitungszeit 15min





Zutaten

für 10 Portionen

Butter	125 g
Eier	2 St.
Zucker	150 g
Vanille Zucker	2 TL
Weizenmehl, Type 405	250 g
Backpulver	2 TL
Kokosraspel	100 g
Salz	
Milch	100 ml
Joghurt, natur	150 g
Pfirsich aus der Dose	450 g
Puderzucker	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Springfrom 28 cm Durchmesser, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

- 1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel weiche Butter mit einem Handrührgerät mit Schneebesen schaumig aufschlagen. Eier, Zucker und Vanillinzucker abwechselnd zugeben und cremig rühren.
- 2. Mehl, Backpulver, Kokosraspel, Salz, Milch und Joghurt in die Schüssel geben und alles zu einem glatten Teig rühren. Teig in eine gefettete Springform füllen.
- 3. Pfirsiche in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Pfirsichhälften mit der Rundung nach oben auf dem Kuchen verteilen, leicht festdrücken und im Ofen ca. 40 Min. backen.
- 4. Pfirsich-Kokos-Kuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreut servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	350 kcal
Kohlenhydrate	47 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	16 g