



Pfirsich-Kokos-Kuchen

Zeit gesamt
55min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Butter	125 g
Eier	2 St.
Zucker	150 g
Vanillinzucker	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, Springform 28 cm Durchmesser, 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