

Sunday, May 10. 2009

### **Buttermilch - Kokos - Kuchen**

Für den Kuchen:

300 g Mehl

200 g Zucker

1 Päckchen Backpulver

2 Päckchen Vanillezucker

2 Eier

125 ml Buttermilch

1 EL Öl

Für den Belag:

100 g Zucker

150 g Butter

100 g Kokosraspel

Backofen auf 175  C vorheizen.

Das Mehl mit 200 g Zucker, Vanillezucker und Backpulver, den Eiern, der Buttermilch und dem Öl mit einem Handrührgerät zu einem Teig verrühren. In eine gefettete Springform geben und für 10-15 Minuten in den Backofen geben.

In einem Topf die Butter und 100 g Zucker zergehen lassen und die Kokosraspeln untermengen. Den Kuchen kurz aus dem Ofen holen und den Belag auf den Kuchen streichen. Den Kuchen dann backen, bis bei der Stäbchenprobe nichts mehr dran klebt - 10-20 Minuten. Falls der Belag dabei zu dunkel wird, eine Alufolie drüber legen.

Lecker, saftig und schnell gemacht  
Rezept gefunden bei Chefkoch.

Posted by orange in kuchen+muffins at 20:13