

REZEPT KOKOSKUCHEN

ZUTATEN

100g Maismehl
50 g Kokosraspeln
1 Teelöffel Backpulver
30 g getrocknete Datteln
150 ml Mandelmilch, ungesüßt
75 ml Kokosmilch (ohne feste "Kokoscreme")
1 Teelöffel Kokosöl zum einfetten

Topping
die feste Creme von der Kokosmilch
Schale Himbeeren

ZUBEREITUNG

Vermische die trockenen Zutaten in einer Schüssel. Püriere die getrockneten Datteln zusammen mit der Mandelmilch und der Kokosmilch. Vermische nun die trockenen und die nassen Zutaten. Ist der Teig zu fest kannst du etwas Wasser hinzugeben. Je nach Hersteller reagiert das Maismehl anders und zieht sehr viel Flüssigkeit. Fette die Backform (18 cm Durchmesser) und gib den Kuchenteig hinein.
Backe den Kuchen bei 180° C für 20 min.
Lass den Kuchen abkühlen.
Schlage die feste Kokoscreme mit dem Handmixer auf und verteile sie zusammen mit den Himbeeren auf den abgekühlten.

PORTIONEN: Backform: 18 cm Durchmesser

COPYRIGHT BY STARDUSTANDPANTRIES.DE 