

Rüdiger G. Behrens
Könzgenstraße 37

48249 Dülmen



Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Kokoskuchen

Zutaten:

250 g Mehl
½ gestr. TL Backpulver
120 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
100 g Kokosraspel
200 g Butter

Für den Belag:

1 kg Fruchtquark
1 – 2 EL Zucker
1 EL Zitronensaft
4 Eier

Zum Bestreichen:

250 g Schmand

Zubereitung:

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Salz, Ei, Kokosraspel und Butter hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn in Folie gewickelt eine Zeit lang kalt stellen.

Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 200 °C, Heißluft 180 °C, Gas Stufe 3 – 4, etwa 15 Minuten backen.

Das Backblech herausnehmen und abkühlen lassen. Für den Belag Quark, Zucker, Zitronensaft und Eier mit Handrührgerät mit Rührbesen auf mittlerer Stufe geschmeidig rühren. Die Quarkmasse auf den vorgebackenen Boden streichen. Das Backblech wieder in den Backofen schieben und bei gleichen Temperaturen noch einmal 20 bis 25 Minuten backen.

Zum Bestreichen den Schmand mit einem Schneebesen geschmeidig rühren und sofort mit Hilfe eines Pinsels auf den Kuchen streichen. Den Kuchen erkalten lassen und falls Feuchtigkeit auf dem Kuchen zu sehen sollte, mit Küchenpapier abtupfen. Auf den trockenen Kuchen das Tortenfoto legen oder den Kuchen in kleine Stücke schneiden und die kleinen Tortenfotos auflegen.