Kokoskuchen

Zutaten

300	g	Mehl 1050
1	Pack	Backpulver
1	Pack	Vanillezucker
2	EL	Sojamehl
200	g	Zucker
100	g	Kokosraspeln (getrocknet aus der Tüte)
250	ml	Kokosmilch
250	ml	Hafersahne

Zubereitung

Zunächst alle trockenen Zutaten sehr gut vermischen. Währenddessen die Kokosmilch und die Hafersahne leicht erwärmen (nicht heiß werden lassen), sodass eine homogene Flüssigkeit entsteht. Diese mit einem Schneebesen zügig unter die trockenen Zutaten mischen … Klümpchen vermeiden!

Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Eine Kastenform mit Backpapier auslegen, den flüssigen Teig einfüllen und die überstehenden Ränder abschneiden.

Gut 50 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Den Kuchen erst aus der Form nehmen, wenn er ausgekühlt ist – Sonst bricht er leicht.

Fertig!

→ Lässt sich am nächsten Tag besser schneiden als am Gleichen und das Kokosaroma kommt auch besser durch …