

Kokoskuchen

Zutaten Teig:

4 Tassen Mehl
3 Tassen Zucker
2 Tassen Buttermilch
1 Pckch Vanillinzucker
1 Pckch Backpulver
3 Eier

alles in eine Rührschüssel
geben und 3 Min mit
Mixer mit Rührbesen mixen

Backblech mit Backpapier auslegen und teig darauf geben,
er ist flüssig

Belag:

1 Pckch. (200g) Kokosraspel
1 Tasse Zucker

zusammen mischen und
auf den Teig streuen

Den Ofen vorheizen und 30 Minuten bei 180 Grad backen Ober - u. Unterhitze
Oder 160 Grad Umluft

150 g Butter zerlaufen lassen
200 g Schlagsahne

Wenn Kuchen fertig gebacken ist,
gleich die zerlassene Butter und
Dann die zugeschlagene Schlagsahne
Darauf verteilen.

Gutes Gelingen und Guten Appetit wünscht !