



# KOKOS-KUCHEN



## QimiQ VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Zeit- und Ressourcenersparnis



15

## ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

<b>150 g</b>	
<b>250 g</b>	Ei(er)
<b>250 g</b>	Butter, geschmolzen
<b>150 g</b>	Zucker
<b>150 g</b>	Kokoszucker
<b>250 g</b>	Mehl, glatt
<b>15 g</b>	Backpulver
<b>1 Prise(n)</b>	Salz
<b>5 g</b>	Vanillezucker
<b>50 g</b>	Rum
<b>80 g</b>	Kokosnuss Creme Pulver

## ZUM DEKORIEREN

<b>300 g</b>	Weisse Schokoladeglasur
<b>60 g</b>	Kokosraspel
<b>40</b>	Schokoladenverzierungen

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Eier trennen. Eigelb, QimiQ Saucenbasis und geschmolzene Butter gut verrühren.
3. Die Hälfte vom Zucker, Mehl, Backpulver, Salz, Vanillezucker, Rum und Kokoscreme Pulver unterrühren.
4. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.
5. Masse in eine ausgefettete Backform geben und im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.
6. Nach dem Backen auskühlen lassen. Mit weißer Schokoladeglasur überziehen und nach Belieben dekorieren.