



KOKOSKUCHEN



QimiQ VORTEILE

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



15

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

150 g	QimiQ Sahne-Basis
250 g	Ei(er)
250 g	Butter, geschmolzen
150 g	Zucker
150 g	Kokoszucker
250 g	Mehl, glatt
15 g	Backpulver
1 Prise(n)	Salz
5 g	Vanillezucker
50 g	Rum
80 g	Kokosnusscremepulver

ZUM DEKORIEREN

300 g	Weißer Schokoladeglasur
60 g	Kokosflocken
40	Schokoladeverzierungen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Eier trennen. Eigelb, QimiQ Sahne-Basis und geschmolzene Butter gut verrühren.
3. Die Hälfte vom Zucker, Kokoszucker, 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 befettete Backform geben und im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.
6. Nach dem Backen auskühlen lassen. Mit weißer Schokoladeglasur überziehen und nach Belieben dekorieren.