

Kokos-Blechkuchen (20 Portionen)

Zutaten: Für den Teig:
3 Eier (Größe M)
350 g Zucker
500 ml Buttermilch
500 g Mehl
1 1/2 Päckchen Backpulver

Für den Belag:
150 g Kokosraspel
100 g Zucker
400 ml (2 Becher) Sahne

Zubereitung

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und Backofen auf 140 C vorheizen.
2. Mehl und Backpulver vermischen. Eier und Zucker in einer Schüssel verrühren und abwechselnd Buttermilch und Mehlmischung unterrühren. Teig auf das vorbereitete Backblech streichen.
3. Kokosraspel und Zucker vermischen und gleichmäßig über den Teig streuen.
4. Kuchen im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.
5. Sofort nach dem Backen die Sahne über den heißen Kuchen gießen. Kuchen auskühlen lassen und in Stücke schneiden.