

Kokoskuchen

Reicht für

1 Backblech 34 × 40 cm

Zutaten

Für den Boden

200 g Buchweizenmehl + 200 g Kartoffelmehl + 100 g Maismehl oder 500 g Weizenmehl

200 g Zucker oder 320 g Traubenzucker

300 ml Reisdrink

200 ml sprudelndes Mineralwasser

1 Päckchen Backpulver

Für den Belag

100 g Haushaltszucker oder 160 g Traubenzucker

100 g Kokosraspeln

200 ml Reisdrink

1 Messerspitze Flohsamenschalen

Zubereitung

Die Zutaten für den Boden in eine Schüssel geben und mit einem Löffel zu einem recht flüssigen Teig verarbeiten.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen, gleichmäßig verteilen und im vorgeheizten Ofen 15 Minuten mit Ober- und Unterhitze bei 175° C backen.

Während der Teig im Ofen ist die Zutaten für den Belag in eine Schüssel geben und mit einem Löffel vermischen.

Das Backblech mit dem Boden nach 15 Minuten aus dem Ofen nehmen und den Belag auf dem Boden verteilen.

Das Backblech wieder in den Ofen schieben und den Kuchen nochmal 20 Minuten mit Ober- und Unterhitze bei 175° C backen.

Haltbar machen

einfrieren

Zubereitungszeit

ca. 45 Minuten