

Buttermilch-Kokos-Kuchen



Rührteig: Als Becher kann ein leerer Sahnebecher dienen

3 Eier

1 Prise Salz

1 Vanillezucker

1 Becher Zucker

4 Becher Mehl

1 Backpulver

2 Becher Buttermilch

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem weichen Teig verrühren. Auf einem Backblech 24x35cm verteilen.

2 Becher Kokosraspel

1 Becher Zucker

Vermischen und auf den Teig streuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 170°C Umluft ca. 25 min backen.

Anschließend mit 2 Becher Sahne übergießen und eine Stunde auskühlen.