

## Rezept

# Beeren-Kokos-Cobbler

Ein Rezept von Beeren-Kokos-Cobbler, am 15.12.2025

## Zutaten

Fett für die Form	<b>150 g</b> Mehl
<b>2 TL</b> Backpulver	<b>50 g</b> Kokosflocken
<b>110 g</b> Zucker	<b>1/4 TL</b> Salz
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	<b>90 g</b> Butter
<b>100 g</b> Sahne	<b>300 g</b> TK-Waldbeeren
<b>300 g</b> TK-Himbeeren	<b>2 EL</b> Speisestärke
<b>1 Tütchen</b> Bourbon-Vanillezucker	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Eine Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) einfetten. Für den Teig Mehl, Backpulver, Kokosflocken, 50 g Zucker, Salz und Zitronenschale in einer Schüssel mischen. Die Butter in kleine Stücke schneiden und unterkneten. Die Sahne dazugeben und rasch zu einem klebrigen Teig verarbeiten.
2. Die Beeren mit der Speisestärke in der Form mischen. Restlichen Zucker und Vanillezucker gleichmäßig darüberstreuen. Den Teig in Stücke zupfen und leicht flach drücken, unregelmäßig auf den Beeren verteilen.
3. Im heißen Backofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 30 Minuten backen, bis der Teig gut gebräunt ist und die Beeren leicht verkocht sind. Den Cobbler aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Nach Belieben warm oder kalt servieren.