

Rezept

Haitianischer Kokoskuchen

Ein Rezept von Haitianischer Kokoskuchen, am 27.04.2024

Zutaten

3 Eier	90 Zucker
90 g Kokosflocken	2 TL Kakaopulver
150 g Ananaskonfitüre	1 EL weißer Rum (wer mag)
3 Eiweiße	1 Prise Salz
150 g Zucker	100 g Kokosflocken
60 g kandierte fein gewürfelte Ananas	Backpapier für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Springform von 24 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen. Eier und Zucker weißcremig schlagen. Kokosflocken und Kakao unterheben. Im Ofen bei 200° (Mitte, Umluft 180°) 20 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
2. Ananaskonfitüre mit Rum – wer mag – glatt rühren. Die Eiweiße mit Salz steif schlagen, die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen. Den restlichen Zucker, die Kokosflocken und zwei Drittel der Ananaswürfel unterheben. Den Backofen vorheizen.
3. Den Biskuit einmal quer durchschneiden. Einen Biskuitboden wieder auf den Formboden legen. Mit der Hälfte der Ananaskonfitüre bestreichen. Den zweiten Boden aufsetzen und mit der restlichen Konfitüre bestreichen. Die Kokosmasse auf dem Biskuit verteilen. Mit einem Löffel kleine Spitzen nach oben ziehen. Mit den restlichen Ananaswürfeln bestreuen.
4. Im Ofen bei 150° (unten, Umluft 130°) 20 Min. backen, bis das Kokosbaiser leicht gebräunt ist. Die Backtemperatur auf 100° reduzieren, und den Kokoskuchen bei leicht geöffneter Ofentür noch 20 Min. im Backofen trocknen.