

Rezept

Karibikkuchen

Ein Rezept von Karibikkuchen, am 08.05.2024

Zutaten

110 g	100 g Kokosraspel + 10 g für die Form	4	Eier
250 g	Zucker	200 ml	Öl
200 ml	200 ml Ananassaft	300 g	Mehl
1 Päckchen	Backpulver	100 g	Puderzucker
3 EL	Ananassaft		Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kranzform von 26 oder 28 cm Ø (20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. 100 g Kokosraspel in einer Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Fett leicht anrösten. Die Kranzform fetten und mit 1 EL ungerösteten Kokosraspeln ausstreuen. Ofen auf 200° vorheizen.
2. Die Eier mit dem Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Ananassaft dazugeben. Angeröstete Kokosraspel, Mehl und Backpulver rasch unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und den Kuchen im Ofen (unten, Umluft 180°) 45-50 Min. backen.
3. Den Puderzucker mit dem Ananassaft zu einem dünnen Guss anrühren und den warmen Kuchen damit bestreichen.