

Rezept

Kirsch-Kokos-Kuchen

Ein Rezept von Kirsch-Kokos-Kuchen, am 18.12.2025

Zutaten

400 g	Mehl	1	Würfel Hefe (ca. 40 g)
200 ml	Milch		Salz
125 g	Zucker	1	Ei
150 g	Butter		Mehl zum Arbeiten
	Fett für das Blech	1 kg	entsteinte TK-Schattenmorellen
150 g	Zucker	1 EL	Mehl
150 g	Crème fraîche	200 g	ungesüßte Kokosmilch
1 Päckchen	Vanille-Puddingpulver	1	Ei
100 g	Kokosraspel		Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 BACKBLECH (40 X 30 CM, 20 STÜCKE) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine große Rührschüssel sieben. In die Mitte mit einem Löffel eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln. Die Milch in einem Topf bei kleiner Hitze erwärmen und 5 EL davon über die Hefe gießen. 1 Prise Salz und 50 g Zucker zufügen.
2. Hefe mit der Milch und 2– 3 EL Mehl vom Rand mit einer Gabel zu einem dicken Brei verrühren. Vorteig mit etwas Mehl bestäuben. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken. Den Hefearnsatz bei Zimmertemperatur 15 Min. gehen lassen, bis das Mehl auf der Oberfläche Risse zeigt.
3. Ei, 50 g weiche Butter und die übrige Milch dazugeben. Alles mit den Knethaken des Handmixers zu einem glatten Teig verkneten – er soll sich vom Schüsselboden lösen.
4. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig darauf mit den Handballen noch 5 Min. kräftig durchkneten, bis er schön glänzt, glatt und elastisch ist. Einen Teigkloß formen, zurück in die Schüssel legen, mit einem Tuch abgedeckt 1 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
5. Für den Belag die Kirschen 20 Min. antauen lassen, dann mit 50 g Zucker und dem Mehl vermischen. Backblech fetten. Den Teig ausrollen, auf das Backblech legen und mit einem Tuch abgedeckt 15 Min. gehen lassen.
6. Inzwischen Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Crème fraîche, Kokosmilch, restlichen Zucker, Vanillepuddingpulver und Ei verrühren.

7. Die angetauten Kirschen auf dem Teigboden verteilen, die Kokoscreme daraufstreichen und mit den Kokosraspeln bestreuen. Den Kuchen im heißen Backofen (Mitte) 30 Min. backen. Den Kuchen herausnehmen, auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.