

## Rezept

# Kokos-Pfirsichkuchen

Ein Rezept von Kokos-Pfirsichkuchen, am 15.12.2025

## Zutaten

**1 Dose** Pfirsiche (ca. 470 g Abtropfgewicht)

**1 EL** Kokosraspel

**250 g** Zucker

**300 g** Mehl

Butter für die Form

**100 g** Kokosraspel

**4** Eier

**200 ml** Öl

**1 Pck.** Backpulver

Puderzucker zum Bestreuen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 1 Springform von 28 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

## Zubereitung

1. Die Pfirsiche aus der Dose in ein Sieb abgießen, gut abtropfen lassen und dabei den Saft auffangen. Für den Teig 200 ml Pfirsichsaft abmessen und beiseitestellen (falls der Saft in der Dose nicht ausreicht, diesen einfach mit Wasser oder anderem Fruchtsaft auffüllen). Die Pfirsiche in Spalten schneiden. 100 g Kokosraspel in einem kleinen Topf ohne Fett bei mittlerer Hitze anrösten, dann beiseitestellen und abkühlen lassen.
2. Den Boden der Kuchenform zuerst mit Butter gut einfetten und dann mit den restlichen, ungerösteten Kokosraspeln gleichmäßig ausstreuen. Den Backofen auf 200° vorheizen.
3. Eier und Zucker in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts dick-cremig aufschlagen. Öl und Pfirsichsaft unter Rühren dazugeben. Das Mehl mit Kokosraspeln und Backpulver in einer Schüssel vermischen und die Mischung rasch unter die Eiermasse rühren.
4. Den Teig in die vorbereitete Form geben und die Pfirsichspalten sternförmig darauflegen. Im vorgeheizten Backofen (unten) 50 – 55 Min. backen (evtl. in den letzten 10 Min. die Teigoberfläche mit Alufolie abdecken, damit der Kuchen nicht zu stark bräunt). Den Kuchen aus dem Backofen nehmen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.