Rezept

Kokoskuchen mit Cranberries

Ein Rezept von Kokoskuchen mit Cranberries, am 12.10.2024

Zutaten

50 g	getrocknete Cranberries
150 g	weiche Butter
1 Päckchen	Vanillezucker
200 g	Kokosraspel
2 EL	weißer Rum (ersatzweise Orangensaft)
1 TL	abgeriebene Bio-Zitronenschale
12 Förmchen	von je ca. 100 ml Inhalt
1/2	abgeriebene Schale und Saft von Bio-Orange
80 g	Zucker
4 Größe M	Eier
25 g	Speisestärke
1 Prise	Salz
	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Die Cranberries mit Orangensaft und -schale mischen und ca. 30 Min. ziehen lassen. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Butter würfeln und mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Die Eier trennen. Die Eigelbe nach und nach unter die Butter-Zucker-Masse rühren. 1 EL Kokosraspel zur Seite stellen, restliche Kokosraspel mit der Speisestärke mischen und mit Rum, Zitronenschale und Cranberries samt Saft unterrühren. Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen und locker unter den Kuchenteig heben.

2. Die Masse in die Förmchen verteilen und mit 1 EL Kokosraspeln bestreuen. Die Kuchen im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. 10 Min. in der Form stehen lassen, herauslösen und abkühlen lassen.