Rezept

Kokoskuchen mit Mandeln

Ein Rezept von Kokoskuchen mit Mandeln, am 13.06.2025

Zutaten

270 g	Dinkelmehl (Type 630)
1 Pck.	Backpulver
250 g	Magerquark
70 g	Rohrohrzucker
	Kastenform (ca. 28 cm Länge)
50 g	gemahlene Mandeln
5	Eier (M)
100 g	griechischer Joghurt (10 % Fett)
200 g	Kokosmilch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kuchen (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal, 10 g F, 10 g EW, 24 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160° vorheizen. Die Kastenform mit Backpapier auslegen. Mehl, Mandeln und Backpulver vermischen. Die Eier trennen.

2. Die Eiweiße steif schlagen. Die Eigelbe mit Quark, Joghurt und Zucker in einer Schüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Die Kokosmilch unterrühren. Die Mehlmischung auf zweimal hinzufügen und jeweils gut unterrühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben.

3. Den Teig in die Kastenform füllen und im Ofen (Mitte) ca. 45 Min. backen. Die Form aus dem Ofen nehmen und den Kuchen darin auskühlen lassen. Den Kuchen aus der Form lösen.