

# Schoko-Kokos Kuchen



## Zutaten für die Eiweißmasse:

**4 Eiweiß**  
**200 g Zucker**  
**0,5 Fläschchen Vanillearoma**  
**200 g Kokosraspel**

## Für den Rührteig:

**200 g Butter**  
**200 g Zucker**  
**1 Päckchen Vanillezucker**  
**1 Prise Salz**  
**4 Eigelb**  
**200 g Mehl**  
**30 g Kakaopulver**  
**2 Teelöffel Backpulver**  
**50 ml Milch**

## Backzeit 55 min bei 180 Grad

Für die Eiweißmasse Eiweiß in einer Rührschüssel mit einer Prise Salz so steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Zucker langsam unterschlagen. Aroma und Kokosraspel kurz unterrühren und die Masse gleichmäßig in einer gefetteten und gemehlten Napfkuchenform verteilen.

Für den Teig Butter geschmeidig schlagen. Nach und nach Zucker, Vanillezucker und die Prise Salz unterrühren. Die Eigelb nach und nach unterrühren. Mehl mit Kakaopulver und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Den Teig gleichmäßig auf der Eiweißmasse verteilen. Die Form in den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 55 min lang backen. Den Kuchen 10 min in der Form stehen lassen und dann auf einen Kuchenrost stürzen und auskühlen lassen.

Mit ein wenig Schokocreme (Fertigprodukt) und Puderzucker verzieren.