

Kokos - Buttermilch - Kuchen (für 24 Portionen)

Zutaten: Teig:

375 ml Zucker
250 ml Buttermilch
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillinzucker
3 Eier
600 ml Mehl
1 Päckchen Backpulver

Belag: 1 Tüte Kokosraspel
62,5 ml Zucker

Guss: 1 Becher Sahne
150 g Butter

Zubereitung

Teig:

Zucker, Buttermilch, Salz, Vanillinzucker und Eier gut miteinander verrühren.
Mehl mit Backpulver mischen und mit den anderen Zutaten gut verrühren.
Diesen recht flüssigen Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gießen.

Belag:

Zucker mit Kokosflocken vermischen und gleichmäßig mit einem Esslöffel auf dem Teig verteilen.

Bei 200°C auf mittlerer Schiene für ca. 20 bis 30 Minuten backen, bis die Kokosflocken gleichmäßig goldbraun sind.

Während des Backens 150 g Butter zusammen mit einem Becher Sahne aufkochen.

Mit einem Esslöffel dieses Gemisch auf dem fertig gebackenen, noch heißen Kuchen, gleichmäßig (auch an den Rändern) verteilen.

Den Kuchen vollständig auf dem Blech auskühlen lassen und zum Servieren in kleine Stücke schneiden.