

**PORTIONEN**

1

**ZEIT GESAMT**

45 min

**LEVEL**

easy

Rezept

## KOKOS KARIBIK KUCHEN

---

Also, wenn bei diesem Kokos-Kuchen kein Karibik-Feeling aufkommt?

Kokosmehl, Kokosraspeln und Kokosöl und dennoch schmeckt der Kuchen nicht so übermäßig nach Kokos. Ich schrecke oftmals vor diesem intensiven Kokosgeschmack zurück und verwende wenig Kokosmehl, aber hier und bei den selbst gemachten Bounties, kann ich nicht widerstehen.

Der Kuchen ist so schnell gemacht und dazu noch super fluffig, dass er nur darauf wartet, mit einem leckeren Kaffee zusammen verspeist zu werden. Lass' Dich mit diesem Kuchen in die Karibik entführen.

## ZUTATEN

---

- 70g Kokosmehl
- 5 Eier
- 100 g Kokosöl
- Flavor Drops Vanille, echte Vanille oder Vanillearoma
- 80 g Erythrit (pulverisiert)
- 2 EL Kokosraspel
- 5 g Natron



*What I'm feeling. It's never been so easy.  
When I'm dreaming. Summer dreaming when you're with me.  
Lass' Dich mit diesem Rezept in die karibische Sonne entführen.*



## SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

---

### VORBEREITUNG

Ofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

### SCHRITT 1

Eier, Kokosmehl und Vanille schaumig schlagen.

### SCHRITT 2

Danach die restlichen Zutaten hinzugeben und gut durch mixen, so dass es ein schaumiger Teig wird.

### SCHRITT 3

In einer Backform (bei mir Silikonbackform, die einer Form von ca.20cm Durchmesser entspricht) bei ca. 175 Grad Ober-/Unterhitze 25-30 min goldbraun backen.

### SCHRITT 4

Beim Abkühlen mit weiteren Kokosraspeln bestreuen – fertig!

### TIP

Wenn Du magst, kannst Du diesen Kuchen auch gute als Boden für einen Obstkuchen verwenden. Zum Beispiel eignen sich Erdbeeren mit einer Sahne- oder Mascarponecreme super als Topping für diesen Kuchen.