

KOKOS-PUDDING-KUCHEN

★★★★☆ 4.7 bei 7 Bewertungen



Zubereitung

1 Die Eier trennen und das Eiklar mit 80 g Zucker zu einem steifen Schnee schlagen. Den restlichen Zucker (100 g) mit dem Dotter gut schaumig rühren. Anschließend das Öl langsam einfließen lassen und weiterrühren. Am Schluss alle das mit dem Backpulver verrührte Mehl unterrühren und danach noch den Eischnee unterheben.

Den fertigen Teig auf ein Backblech streichen und bei 200 Grad ca. 15-20 Minuten backen.

2 In der Zwischenzeit 1/8 Liter Milch mit dem Puddingpulver und den Zucker verrühren. Die Milch mit der in Stücke geteilten Kuvertüre erwärmen, aufkochen und danach das Milch-Puddingpulver-Zucker Gemisch einrühren. Alles gemeinsam ca. eine Minute kochen, etwas abkühlen lassen und anschließend auf den Kuchenboden verteilen. Den Kuchen danach kühl stellen bis die Puddingcreme angezogen ist.

3 Den Schlagobers steif schlagen (evtl. mit Hilfe von Sahnesteif) und Kokosette und etwas Zucker einrühren. Den Schlag auf den ausgekühlten Pudding streichen und mit etwas Schokostreusel verzieren.

Backen
mit
Christina



Zutaten

TEIG

180 g Zucker
5 Eier
100 g Öl
200 g Weizenmehl 700
1 Pkg. Backpulver

PUDDINGCREME

1 l Milch
2 Pkg. Puddingpulver
100 g Zucker
100 g weiße Kuvertüre

KOKOS-OBERS-CREME

500 g Schlagobers
100 g Kokosette
etwas Zucker