KOKOS-PUDDING-KUCHEN

4.8 bei 27 Bewertungen

1 h 20 min | Rührteig | Heißluft | 180 Grad | 15 min

Zubereitung

1. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/)) die Eier trennen und das Eiklar mit 80 g Zucker zu einem steifen Schnee schlagen. Den restlichen Zucker (100 g) mit den Dottern gut schaumig rühren. Anschließend das Öl langsam einfließen lassen und weiterrühren. Dann das mit dem Backpulver vermischte Mehl unterrühren und am Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.

2. Den Teig auf ein Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 15-20 Minuten backen.

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

4. Das Schlagobers steif schlagen und Kokosette und etwas Zucker einrühren. Die Oberscreme auf die ausgekühlte Puddingschicht streichen und mit Schokostreuseln verzieren.

Zutaten

TEIG

180 g	Zucker
5	Eier
100 g	Öl
200 g	Weizenmehl 700
16 g	Backpulver

PUDDINGCREME

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

KOKOS-OBERS-CREME

500 g	Schlagobers
100 g	Kokosette
	etwas Zucker