

# SCHOKO-KOKOS-SCHNITTEN

★★★★★ 4.8 bei 140 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1** Für den Rührteig (>Rührteig 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) Eier und Zucker sehr gut schaumig rühren. Dann das Öl langsam einfließen lassen. Weizenmehl, Backpulver, Joghurt, Kakaopulver und Kokosette dazugeben und alles noch einmal kurz durchrühren.
- 2** Den Teig auf einem Backblech oder im Backrahmen gleichmäßig verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 30 Minuten backen.
- 3** Für die Glasur das Kokosfett auf niedriger Stufe in einem Topf zergehen lassen, dann die in Stücke gebrochene Schokolade dazugeben und unter Rühren ebenfalls schmelzen.
- 4** Den ausgekühlten Kuchen mit Marillenmarmelade bestreichen und anschließend mit der Schokoglasur überziehen. (Alternativ mit Kokosette bestreuen)



Ich backe alle Blechkuchen am liebsten in einem Backrahmen, da der Kuchen so viel gleichmäßiger wird.

## Zutaten

**FÜR 1 BACKBLECH ODER 1  
BACKRAHMEN (30 X 20 CM)**

### TEIG

- 4 Eier
- 180 g Zucker
- 150 g Öl
- 250 g Weizenmehl 700
- 16 g Backpulver
- 100 g Naturjoghurt
- 25 g Kakaopulver (Backkakao)
- 30 g Kokosette

### GLASUR

- 200 g Schokolade
- 20 g Kokosfett
- 150 g Marillenmarmelade zum Bestreichen