SCHOKO-KOKOS-SCHNITTEN

4.8 bei 144 Bewertungen

50 min | Rührteig | Heißluft | 170 Grad | 30 min

Zubereitung

1. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (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)

BACKEN MIT CHRISTINA Tipp

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