

# SCHOKO KOKOS SCHNITTEN

★★★★☆ 4.7 bei 76 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig zubereiten. Dazu Eier, Zucker und Öl gut miteinander verrühren. Danach die restlichen Zutaten unterrühren und die Masse fein auf das Backblech streichen. Ich hab dazu wieder einen Backrahmen verwendet.
- 2 Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca 30 Minuten lang backen.
- 3 Den ausgekühlten Kuchen mit Marillenmarmelade bestreichen und anschließend mit der Schokoglasur überziehen.



Ich backe alle Blechkuchen am liebsten in einem Backrahmen, da sich der Kuchen so viel schöner glasieren lässt und die Randstücke quasi wegfallen



## Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH 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
- 30 g Kokosette

### GLASUR

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