

myChoco Rezepte

Schokoladiger Kokoskuchen



Du brauchst:

- ♥ 2 Tafeln myChoco Vollmilch-Schokolade
- ♥ 500 g Weizenmehl
- ♥ 250 g Butter
- ♥ 200 g Zucker
- ♥ 6 Eier
- ♥ 4 EL Kokosraspeln + Kokosraspeln für die Deko
- ♥ 2 EL Frischkäse
- ♥ 2 Päckchen Vanillezucker
- ♥ 1 Päckchen Backpulver
- ♥ 1 Prise Salz

So geht's:

1. Hack die myChoco Vollmilch in große Stücke und schmelze die Hälfte der Schokolade in einem Wasserbad.
2. Schlag den Zucker und den Vanillezucker zusammen mit Butter, Salz und Eiern in einer Schüssel cremig.
3. Nimm dir eine zweite Schüssel und vermisch das Mehl mit dem Backpulver.
4. Jetzt kannst du die Mehl-Mischung nach und nach bei gleichmäßigem Rühren zu den anderen Zutaten hinzugeben.
5. Füge anschließend den Frischkäse hinzu und rühre so lange, bis du eine einheitliche Masse hast.
6. Halbiere den Teig und gib zu einer Hälfte die geschmolzene Schokolade hinzu.
7. In die andere Teighälfte kannst du schon einmal die Kokosraspeln einarbeiten.
8. Lege ein Backblech mit Backpapier aus und verteile die dunkle Hälfte gleichmäßig auf dem Blech.
9. Anschließend kannst du die hellere Kokosteighälfte vorsichtig auf die dunkle Hälfte geben und auch diese möglichst gleichmäßig verstreichen.
10. Backe den Kuchen auf der mittleren Schiene für 20-25 Minuten im Backofen bei 160 °C Umluft, bis der Kuchen goldbraun ist.
11. Lass den Kuchen nach dem Backen auskühlen und schmelze währenddessen die restliche Vollmilchschokolade im Wasserbad.
12. Nimm die flüssige Schoki, um den Kuchen zu glasieren und bestreue ihn danach mit Kokosraspeln.
13. Jetzt musst du nur noch warten bis die Glasur wieder hart geworden ist und anschließend servieren!