

Kuchen Backen Rezepte

Kokosnusskuchen - Bibikkan

FÜR CA. 14 STÜCK

225 g	Jaggery (Palmzucker)	1 Teel.	Gemahlener Zimt
150 g	Kokosraspeln	1 Prise	Salz
100 g	Weichweizengriess	50 g	Rosinen
1	Kardamomkapsel	75 g	Orangeat, fein gehackt
75 g	Cashewkerne		Etwas Butter
100 g	Getrocknete Datteln	2	Eier, getrennt
1	Teel. Backpulver		

1. Palmzucker in 200 ml köchelndem Wasser unter Rühren auflösen. Kokosraspeln dazugeben, bei schwacher Hitze ca. 2-3 Minuten köcheln und dann kalt werden lassen.

2. Grieß in einer trockenen Pfanne unter Rühren goldgelb rösten, dann vom Herd nehmen. Kardamomsamen aus der Kapsel lösen und im Mörser zerdrücken. Cashewkerne fein hacken. Datteln entsteinen und klein schneiden.

3. Erst Backpulver, Zimt, Kardamom und Salz unter den Griess mischen, dann Datteln, Rosinen und Orangeat. Alles gut unter die Kokosnussmasse rühren.

4. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Kastenform (28 cm lang) dick mit Butter einstreichen.

5. Eiweiss nicht zu steif schlagen, Eigelb verquirlen, beides unter die Teigmasse mischen, in die Form geben, glatt streichen und ca. 1 Stunde auf der untersten Leiste backen.

Kuchen abgedeckt ruhen lassen, dann stürzen und abkühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten (plus Zeit zum Abkühlen).

TIPP: Sie können den Kuchen auch in einer Springform in der Ofenmitte backen und zum Servieren mit Puderzucker bestreuen. 12