

# Kuchen Backen Rezepte

## Blechkuchen Mit Kokosflocken

Anzahl: 1 Blech

Gattung: Backen, Drink, Kokos, Kuchen

---

|        |                  |       |                     |
|--------|------------------|-------|---------------------|
|        | Kuchenteig       | 2     | Teel. Vanillezucker |
| 3      | Eier             |       | Glasur              |
| 250 g  | Zucker           | 125 g | Geschmolzene Butter |
| 50 g   | Butter           | 3     | Essl. Milch         |
| 200 ml | Milch            | 200 g | Brauner Zucker      |
| 250 g  | Mehl             | 100 g | Kokosflocken        |
| 2      | Teel. Backpulver |       |                     |

---

Eier und Zucker schaumig rühren.

Butter in die Milch geben und zusammen warm werden lassen, danach ins Eier/Zuckergemisch geben.

Mehl, Backpulver und Vanillezucker beigeben, gut verrühren.

Alles in ein bebuttertes Backblech (25 x 35 cm geben).

Ca. 15 Min. bei 200°C backen, dann Glasur auf den Kuchen streichen und nochmals ca. 10 Min. backen.

Kuchen zuerst auskühlen lassen und erst dann in Quadrate schneiden