



Gesamtzeit: 2 h

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 8 Portionen

Erdbeer Kokos Kuchen

Für den Teig:

200 g Mehl

100 g Rinatura Rohrzucker Bio

1 Packung Vanillezucker

1 Teelöffel Rinatura Weinsteinbackpulver Bio

1 Prise(n) Salz

2 Eier

120 ml Rinatura Kokosnussmilch Bio

80 ml neutrales Öl

Für die Creme:

400 g Schlagsahne

250 g Mascarpone

2 Esslöffel Zucker

1 Packung Vanillezucker

Für den Belag:

500 g frische Erdbeeren

Nach Belieben Optional: Kokosraspeln

Erdbeer Kokos Kuchen

1.

Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Für den Teig alle trockenen Zutaten mischen. Eier, Kokosnussmilch und Öl dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren.

Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech oder in eine flache Form streichen. Ca. 15–20 min. backen (nicht zu dunkel werden lassen!). Komplette auskühlen lassen.

Sahne steif schlagen. Mascarpone mit Zucker und Vanillezucker glatt rühren. Sahne vorsichtig für eine luftige Creme unterheben.

Creme gleichmäßig auf den abgekühlten Boden streichen. Erdbeeren waschen, halbieren und dicht auf die Creme legen.

Optional: Mit Kokosraspeln bestreuen.