

Kokoskuchen

(laktosefrei)

Zutaten:

2 TL Backpulver
100 g brauner Zucker
250 g Mehl
2 Eier
100 g Sojamargarine
5 EL Milch (laktosefreie Milch oder Sojamilch)
100 g Kokosraspeln
1 Prise Salz
Kokosraspeln zum Bestreuen

Zubereitung:

- Eine Kastenform einfetten.
- Mehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel geben.
- Margarine zugeben.
- Alles mit den Händen krümelig verkneten.
- Mit den restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verrühren.
- Teig in die Kastenform geben und glatt streichen.
- 30 Minuten bei 160° C backen.
- Kuchen mit Kokosraspeln bestreuen.
- Noch einmal bei 160° C etwa 30 Minuten backen.
- In der Form etwas abkühlen lassen.
- Auf einem Gitter endgültig kalt werden lassen.