

Blechkuchen mit Kokos

Zutaten:

2 Eier
1 Päckchen Vanillezucker
½ Liter Buttermilch
300 g Zucker
400 g Mehl
1½ Päckchen Backpulver
250 g Kokosraspeln
300 ml Schlagsahne

Zubereitung:

- Eier, Vanillezucker und 200 g Zucker schaumig rühren.
- Die Buttermilch unterrühren.
- Mehl mit Backpulver mischen.
- Eier-Milch-Zuckermischung mit dem Mehl verrühren.
- Den Teig auf ein gefettetes Backblech geben.
- Restzucker und Kokosraspeln vermischen.
- Kokos-Zuckermischung über den Teig streuen.
- Bei 175° C etwa 25 Minuten backen.
- Blech aus dem Ofen nehmen.
- Die ungeschlagene Sahne sofort über den Kuchen gießen.
- Kuchen abkühlen lassen.