

# Kokos – Kirschkuchen

## Zutaten:

240 g Mehl  
120 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
2 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
5 Eier  
150 g flüssige Butter  
85 g Kokosmilch  
120 g Kokosraspel  
1½ Gläser Sauerkirschen (oder frische Kirschen)  
150 g Schlagsahne



## Zubereitung:

- Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier schaumig rühren.
- Kokosmilch und Butter unterrühren.
- Mehl, Backpulver und Kokosraspel vermischen.
- Mischung nach und nach unter die Eiermasse rühren.
- Teig in eine gefettete Springform geben.
- Kirschen auf dem Teig gleichmäßig verteilen.
- Dabei die Kirschen leicht eindrücken.
- Bei 180° C etwa 60 Minuten backen.
- Evtl. mit Alufolie abdecken.
- Kuchen auskühlen lassen.
- Sahne steif schlagen.
- Kuchen mit der Sahne und evtl. Restkirschen verzieren.