

# Kokoskuchen

## Zutaten:

2 TL Backpulver  
100 g brauner Zucker  
250 g Mehl  
2 Eier  
100 g Butter  
5 EL Milch  
100 g Kokosraspeln  
1 Prise Salz  
Kokosraspeln zum Bestreuen



## Zubereitung:

- Eine Kastenform einfetten.
- Mehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel geben.
- Butter 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.