

Buttermilch-Kokos-Kuchen

Buttermilchkuchen –

Variationen



Rezept und Foto von Marie Na zur Verfügung gestellt/Nummer 1

Rezept Nr. 1/Marie Na

Zutaten:

- 3 Eier
- 2 Tassen Zucker
- 2 Tassen Buttermilch
- 1 Prise Salz
- 1,5 EL Backpulver
- 4 Tassen Mehl
- 2 Tassen Kokosflocken
- 1 Tasse Zucker

Zubereitung:

3 Eier und 2 Tassen Zucker mit beliebigem Rührelement (z.B. Flexielement) gut verrühren.

2 Tassen Buttermilch hinzugeben.

Prise Salz mit 1 1/2 Esslöffel Backpulver und 4 Tassen Mehl versieben, und ebenfalls unterrühren.

Auf ein gefettetes Backblech streichen.

2 Tassen Kokosflocken mit einer Tasse Zucker vermengt gleichmäßig darüber streuen. Bei 140 grad Heissluft 30 Minuten backen .

Sofort den heissen Kuchen mit 2 Tassen Sahne übergießen. Auskühlen lassen !

2. Rezept/Aldona Led



Rezept und Foto von Aldona Led zur Verfügung gestellt/Nummer 2

Rezept entspricht einem Kuchenblech, bei mir 32/45, oder wenn jemand keinen so dicken Teig mag, auf dem Backblech backen.

Zutaten:

3 Eier

200 g Zucker

2 Vanillezucker

500 ml Buttermilch

500 g Mehl

2 Backpulver

100 g Kokos oder Mandeln

80 g Zucker
2 Vanillezucker

Zubereitung:

Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig aufschlagen.
Buttermilch dazu, Mehl mit Backpulver vermischen und unterheben.

Auf ein Blech verteilen und mit Kokos oder Mandeln (bei mir 1 Pkg.), gemischt mit

Zucker und Vanillezucker bestreuen

Backen mit Ober- und Unterhitze bei 180 Grad ungefähr 30 Min

Sofort nach dem Backen mit 1 Becher Sahne übergießen

Mit einem Holzstäbchen Löcher in den Boden machen, damit die Sahne in den Teig einziehen kann.

