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.