Kokos-Haselnuss-Butterkuchen

Foto und Rezept von Stephan Rathmann Jaehnichen

Zutaten:
Teig
3 Tassen Zucker
1 Prs. Salz
2 Tassen Buttermilch
1 Packung Vanillezucker
3 Eier
4 Tassen Mehl
1 Packung Backpulver

2. Schicht
1/2 Tasse Puderzucker
1 Packung Kokosflocken
5 Eiweiss

3. Schicht:
1 Packung Haselnüsse
1/2 Tasse Puderzucker
5 Eiweiß

Etwas Zucker
150 gr. flüssige Butter

Finish

1 Becher Sahne
150 gr. Butter

Zubereitung:
Zucker, Salz, Buttermilch, Vanillezucker, Eier gut miteinander verrühren (K-Haken). Mehl mit Backpulver mischen und mit den anderen Zutaten gut verrühren. Diesen recht flüssigen Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gießen.

5 Eiweiß zu Eischnee schlagen (Ballonschneebesen).
Puderzucker und Kokosflocken mit Eischnee aus Eiweiß vermischen (Flexi) und gleichmäßig mit einem Esslöffel auf dem Teig als grobe Klumpen verteilen.

5 Eiweiß zu Eischnee schlagen (Ballonschneebesen)
Puderzucker mit Haselnüsse und Eischnee aus Eiweiß mischen (Flexi) und die Masse löffelweise zwischen die Kokosklumpen setzen.

Dann Zucker über die gesamte Oberfläche streuen und 150 gr. flüssige Butter darüber giessen.

Bei 200°C (Gas Stufe 3 – 4) auf mittlerer Schiene für ca. 20 – 30 Minuten backen, bis die Kokosflocken gleichmäßig goldbraun sind.

Während des Backens 150 g Butter zusammen mit einem Becher Sahne aufkochen. Mit einem Esslöffel dieses Gemisch auf dem fertig gebackenen, noch heißen Kuchen, gleichmäßig (auch an den Rändern) verteilen.

Den Kuchen vollständig auf dem Blech auskühlen lassen und zum Servieren in kleine Stücke schneiden.

Tassengröße Nachfrage:
Normale kleine Kaffeetasse nehmen und diese bis oben hin voll machen (ein Henkelbecher wäre zu groß). Der Kuchen geht richtig gut auf. Das Sahne-Gemisch macht den Kuchen so besonders saftig! Er war bis jetzt auf jeder Party DER Renner.

Lässt sich wunderbar stapeln und transportieren und hält sich in Alufolie oder Tupper mind. eine Woche frisch. Bei warmer Witterung besser im Kühlschrank aufbewahren.

Hinweis von Stephan Rathmann Jaehnichen: Wenn man nur ein Drittel vom Rezept macht, reicht es für eine 28er Springform.

Foto und Rezept von Stephan Rathmann Jaehnichen