Apfel-Kokos-Kuchen

Kategorien:	Backen, Blechkuchen, Buffets, Desserts, Kuchen, Modekuchen, Obstküche, Ofengerichte, Torten, Überbacken
Land / Stil:	Österreich / für Gäste
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

750 g säuerliche Äpfel (z.B. Boskoop)
fein abgeriebene Schale und Saft von 1 unbehandelten Limette
125 g weiche Butter
125 g Zucker
1 Prise Salz
3 Eier (Größe M)
175 g Mehl
75 g Kokosraspel
2 gestrichene TL Backpulver

Zubereitung

Backofen auf 175° C Heißluft (Umluft: 150°; Gasherd: Stufe 2) vorheizen.
Eine Springform (ca. 26 cm) mit Backpapier auslegen.
Äpfel schälen, entkernen, in Spalten schneiden und mit dem Limettensaft mischen.
Butter, Zucker, Salz und Limettenschale sehr cremig rühren.
Eier einzeln sehr gründlich unterrühren.
Mehl, Kokos und Backpulver mischen und kurz unter die Butter-Zucker-Masse rühren.
Teig in der Form verstreichen.
Mit den Äpfeln belegen.
Im heißen Backofen etwa 45 Minuten goldbraun backen.
Kuchen herausnehmen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.