

# 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.