

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.