

Sonntagskuchen

Robert Schorp

Freitag, 25.06.2021

Schoko-Kokoskuchen

Für 16 Stück

Zutaten:

Für den Rührteig:

150 g weiche Butter
200 g Zucker
4 Eier (Größe M)
180 g Weizenmehl (Type 405)
50 g Speisestärke
20 g Kakaopulver
2 TL Backpulver
50 ml Milch

Für die Kokosfüllung:

300 g Milch
80 g Zucker
80 g Butter
1 TL Vanillezucker
50 g Hartweizengrieß
100 g Kokosflocken, feine

Für den Guss:

125 g Schlagsahne
200 g Zartbitterkuvertüre
25 g Nougat

Für die Garnitur:

einige Erdbeeren, frisch
etwas Kokosflocken, feine
einige Physalis

Außerdem:

1 Springform (Ø 28 cm)
Backpapier für die Form

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform (Ø 28 cm) mit Backpapier auslegen.
2. **Für den Rührteig** Butter und Zucker in eine Rührschüssel geben. Mit den Schneebesen des Handrührgerätes hellcremig aufschlagen, bis der Zucker gelöst ist. Die Eier einzeln zugeben und gründlich unterrühren.
3. Mehl, Speisestärke, Kakao und Backpulver mischen. Mit der Milch im Wechsel unter die Ei-Butter-Masse rühren. Den Teig in die Form füllen und glattstreichen.
4. Boden im heißen Backofen 30-40 Minuten backen. Form aus dem Ofen nehmen und den Boden darin auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
5. **Für die Füllung** die Milch mit Zucker, Butter und Vanillezucker in einem Topf aufkochen lassen. Grieß und Kokosflocken hinzugeben, unterrühren und unter Rühren kurz aufkochen lassen.
6. Füllung sofort heiß in die Form auf den Boden geben, glattstreichen und etwa 1 Stunde kühl stellen.



7. **Für den Guss** Zartbitterkuvertüre und Nougat grob hacken und in eine Rührschüssel geben. Die Sahne in einem kleinen Topf aufkochen und über die Kuvertüre-Mischung gießen. Kurz ziehen lassen und anschließend gleichmäßig verrühren.
8. Den Guss auf die Kokosfüllung gießen und verstreichen. Schoko-Kokoskuchen etwa 2 Stunden kühl stellen.
9. Den Kuchen zum Servieren aus der Form lösen. Nach Belieben mit frischen Erdbeeren, Kokosraspeln, Physalis und Schokoornamenten garniert servieren.