



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 150

Kokoskuchen mit Zitronenmyrte

Zutaten

4 Eier

150 g Puderzucker

Saft von ½ Zitrone

 1 EL Zitronenmyrte
gemahlen

250 ml Sonnenblumenöl

130 g Dinkelmehl

2 TL Backpulver

150 g Kokosraspel

150 g Puderzucker

 ½ TL Zitronenmyrte

Zitronensaft für den Guss

Rezept

Eine Kastenform mit Öl fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Puderzucker cremig schlagen. Zitronensaft und Zitronenmyrte unterrühren. Nach und nach das Öl hinzufügen und sehr gut unterrühren. Mehl, Backpulver und Kokosraspel in die Schüssel geben und den Teig nochmals glatt verrühren. Das Eiweiß steifschlagen und unterheben. Den Teig in die Kastenform füllen und ca. 45 Minuten backen. Den Kuchen kurz etwas abkühlen lassen und stürzen. Für den Guss den Puderzucker mit Zitronenmyrte und soviel Zitronensaft verrühren, dass eine dickflüssige Masse entsteht. Diese auf dem erkalteten Kuchen verstreichen.

Guten Appetit!