

Rezept

## Karotten-Kokos-Kuchen



© Ulrich Hoppe

### Info



90 Min.

Gesamtzeit

50 Min.

Zubereitungszeit

40 Min.

Backzeit



mittel



325 kcal

Kilokalorien

6 g

Eiweiß

20 g

Fett

29 g

Kohlenhydrate

### Zutaten

für - 16 + Stücke

400 g **Kokosnuss** frisch

250 g **Karotten** geraspelt

3 **Eier**

1 **Vanilleschote** Mark

150 g **Rohrohrzucker**

0,5 TL **Salz**

2 EI **Kokosöl** flüssig

250 g **Weizenmehl** Type 550 + etwas für die Form

**Butter** weich, für die Form

1 TL **Backpulver**

0,5 TL **Natron**

2 TL **Zimt**

1 **Zitrone** Saft und Schale

300 g **Frischkäse** Doppelrahstufe

80 g **Puderzucker**

30 g **Kokoschips** geröstet, für die Deko

### Zubereitung

#### Kuchen

1. Kastenform (30 cm) fetten und mit Mehl bestäuben. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Kokosnuss fein raspeln, 50 g für das Topping abwiegen und beiseite stellen, den Rest mit den Möhrenraspeln mischen.
3. Eier, Vanillemark, Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers schaumig schlagen. Kokosöl unterrühren (festes Kokosöl vorher in einem warmen Wasserbad oder auf der Heizung schmelzen). Mehl, Backpulver, Natron und Zimt mischen. Abwechselnd mit den Möhren- und Kokosraspeln zur Eimischung geben und gut unterrühren. Zitronensaft (bis auf 1 EL für das Topping) und -schale untermengen. Teig in die vorbereitete Backform füllen, Oberfläche glatt streichen und im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 40 Minuten backen (Stäbchenprobe machen! Wenn kein Teig mehr am Holzstäbchen kleben bleibt, ist der Kuchen fertig).
4. Kuchen aus dem Ofen nehmen, 15 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann vorsichtig auf ein Rost stürzen und vollständig erkalten lassen.

#### Frischkäse-Topping

1. Frischkäse mit Puderzucker, übrigen Kokosraspeln und restlichem Zitronensaft in eine Schüssel geben. Mit den Quirlen des Handrührers glatt rühren und auf dem Kuchen verteilen. Mit Kokoschips dekorieren. Kuchen ca. 30 Minuten kalt stellen, dann servieren!