

Schoko-Kokos-Kuchen

etwa 24 Stücke



gelingt leicht

bis zu 20 Min.

**Zutaten:****Backblech:****Teig:**

200 g Kokosraspeln
150 g Mehl
3 TL Dr. Oetker Backpulver
50 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
2 EL Kakaopulver
200 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
225 g Butter, weich
5 Eier
2 EL Malibu® (Kokoslikör)
100 g Zartbitterschokolade, gehackt

Belag:

1 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème
Vanille
6 dl Milch
300 g Crème fraîche
2 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter

Garnitur:

Pistazien, gehackt

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

Kokosraspeln in einer Bratpfanne ohne Fett goldbraun rösten. Auf einem Teller erkalten lassen und 50 g für die Garnitur beiseitestellen.

2 Teig:

Kokosraspeln, Mehl, Backpulver, Epifin und Kakaopulver mischen. Übrige Zutaten, ausser der Schokolade, dazugeben und mit dem Mixer kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Schokolade grob hacken und daruntermischen. Die Masse auf das vorbereitete Backblech geben und gleichmässig verstreichen.



Während ca. 20 Minuten im unteren Teil des vorgeheizten Backofens backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 20 Minuten

Das Biskuit auf einem Gitter erkalten lassen.

Belag:

pudding gemäss Packungsanleitung zubereiten und ca. **60 Minuten** kühl stellen.

Crème fraîche mit Rahmhalter aufschlagen, mit dem Pudding verrühren und auf dem Biskuit glatt streichen.

3 Garnitur:

Vor dem Servieren mit Pistazien und Kokosraspeln bestreuen und in gewünschte Rechtecke schneiden.

