Kokos - Kirsch – Kuchen

Zutaten:

- 250 g Butter, zimmerwarme
- 250 g Zucker
- 6 Ei(er)
- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 4 EL Kakaopulver
- 2 Gläser Schattenmorellen
- 2 Becher Schmand
- 2 Becher Schlagsahne
- 1 ½ Pck. Cremepulver (Paradiescreme Vanille)
- 60 g Butter, zerlassene
- 4 EL Zucker
- 200 g Butter, zerlassene
- 200 g Kokosraspel
- 100 g Zucker

Fett für das Blech

Zubereitung:

Für den Boden die zimmerwarme Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Dann nach und nach die Eier zugeben. Zum Schluss das Mehl, das Backpulver und das Kakaopulver unterrühren. Den Teig auf ein gefettetes Blech geben und verteilen. Die Kirschen abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft ca. 25-30 Minuten backen.

Für den Belag Schmand, Schlagsahne, Cremepulver, Zucker und 60 g zerlassene Butter mit dem Schneebesen verrühren. Die Creme auf den abgekühlten Boden streichen.

Dann werden die Kokosstreusel zubereitet. Dafür 200 g zerlassene Butter mit den Kokosraspeln und dem Zucker verrühren und auf den Kuchen streuen. Den Kuchen bis zum Verzehr nun 2 Stunden kühl stellen.

Tipp: Den Boden kann man schon am Abend vorher backen.

Arbeitszeit: ca. 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal