

# Kokos-Quarkkuchen



## Schritt 1

Als Erstes den Backofen auf **175 °C Ober-/Unterhitze** vorheizen. Eine auslaufsichere Springform einfetten und mit Mehl bestäuben. Anschließend mit den Schneebesen des Handrührgerätes Butter, Zucker und Salz hell-cremig aufschlagen.

## Schritt 2

Danach die Eier einzeln nacheinander unterrühren.

## Schritt 3

Nun Grieß, Puddingpulver und Backpulver grob miteinander vermischen. Zusammen mit Quark und Kokosmilch unter die Butter-Ei-Masse rühren, bis eine einheitliche Creme entsteht. Zum Schluss die Kokosraspel noch unterrühren.

## Schritt 4

Die Quarkmasse nun in die vorbereitete Springform geben und auf mittlerer Schiene **45-50 Minuten** backen. Zum Schluss den Kokos-Quarkkuchen bei leicht geöffneter Ofentür **ca. 10 Minuten** ruhen lassen und vor dem Lösen aus der Springform vollständig abkühlen lassen.

## Zutaten:

### 1 Springform (Ø 26 cm)

90 g Butter, zimmerwarm

150 g Zucker

Prise Salz

35 g Weichweizengrieß

1 Päckchen Puddingpulver,  
Vanille

Prise Backpulver

600 g Quark (20 % Fett i. Tr.)

3 Eier

150 ml Kokosmilch, cremig

50 g Kokosraspel