

Buttermilchkuchen mit Kokos



Zunächst ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf **180 °C Ober-/Unterhitze** vorheizen.

Danach Eier, Zucker, Vanillepaste und Salz mit dem Handührgerät schaumig schlagen.

Nun die Buttermilch dazugeben und unterrühren.

Anschließend Mehl und Backpulver zur Masse sieben und unterrühren.

Den Teig auf das Backblech streichen.

Die Kokosraspel mit dem Zucker vermischen und auf dem Teig verteilen.

Danach den Buttermilchkuchen mit Kokos auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen.

Zum Schluss den Kuchen aus dem Ofen nehmen und direkt vorsichtig mit der Sahneübergießen.

Für den Rührteig:

3 Eier

160 g Zucker

1 TL Vanillepaste

Prise Salz

300 ml Buttermilch

400 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

Für die Kokossschicht:

200 g Kokosraspel

170 g Zucker

Zum Tränken:

200 g Sahne