

# Kokoskuchen

sojafrei

## Zutaten

- 300 g Dinkelmehl Type 630 oder Weizenmehl Type 550
- 1 ½ TL Backpulver
- 150 g (Rohr-)Zucker
- 20 g Kokosraspeln
- 20 g Kokoschips
- ½ TL Bourbon-Vanillepulver oder 1 TL Bourbon-Vanillezucker
- 400 ml Kokosmilch

## Zubereitung

- Zuerst die trockenen Zutaten in einer großen Schüssel mit einem Löffel vermischen, dann die Kokosmilch hinzugeben und gut verrühren.
- Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Kastenform einfetten, Teig hineingeben und etwa 45 Minuten backen.
- Einige Minuten abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form nehmen.

Tipp: Kann auch als **Muffins** gebacken werden, was noch schneller geht (ca. 25 Minuten).

# Kokoskuchen

sojafrei

## Zutaten

- 300 g Dinkelmehl Type 630 oder Weizenmehl Type 550
- 1 ½ TL Backpulver
- 150 g (Rohr-)Zucker
- 20 g Kokosraspeln
- 20 g Kokoschips
- ½ TL Bourbon-Vanillepulver oder 1 TL Bourbon-Vanillezucker
- 400 ml Kokosmilch

## Zubereitung

- Zuerst die trockenen Zutaten in einer großen Schüssel mit einem Löffel vermischen, dann die Kokosmilch hinzugeben und gut verrühren.
- Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Kastenform einfetten, Teig hineingeben und etwa 45 Minuten backen.
- Einige Minuten abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form nehmen.

Tipp: Kann auch als **Muffins** gebacken werden, was noch schneller geht (ca. 25 Minuten).