

ERDBEER-KOKOS-DESSERT



ZUTATEN:

für ein Blech:

- 100 g Kokosraspeln
- 5 Eier
- 1 Prise Salz
- 150 g Salz
- 150 ml Buttermilch
- 150 ml Kokosmilch
- 200 ml Rapsöl
- Saft und Schale von 1 BIO-Zitrone
- 300 g Mehl
- 1 Pkg. Backpulver

für die Sauerrahm-Creme:

- 250 g Sauerrahm
- 200 g Creme fraiche
- 250 g Topfen
- 40 g Staubzucker
- 1000 g Erdbeeren
- 150 g Erdbeermarmelade
(am besten nicht zu feste Marmelade)
- Kokosflocken

ZUBEREITUNG:

Die Kokosraspeln in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Dabei die Kokosflocken immer wenden, damit sie nicht anbrennen.

Die Eier mit Salz und Zucker schaumig rühren. Buttermilch, Kokosmilch, Rapsöl und Zitronensaft dazurühren. Mehl und Backpulver mischen und gemeinsam mit den Kokosflocken ebenfalls zur Masse geben und unterrühren. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und 25 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Die Erdbeeren waschen und putzen und in Scheiben schneiden.

Sauerrahm, Creme fraiche, Topfen und Staubzucker verrühren.

Die gesamten Zutaten reichen für 1 Backblech. Je nach Anzahl der Gäste die Gläser vorbereiten und den Kokoskuchen zerbröseln, als erste Schicht ins Glas geben und leicht andrücken. Nun ein paar Löffeln Sauerrahm-Creme darübergeben, so dass die Ränder bedeckt sind. Jetzt kommen die in Scheiben geschnittenen Erdbeeren. 2 Teelöffel (flüssige) Erdbeermarmelade darüber träufeln. Jetzt wieder eine Schicht zerbröselten Kuchen, Sauerrahm-Creme und mit Erdbeeren abschließen. Noch ein EL Sauerrahm-Creme in die Mitte geben. Mit ein paar Kokosflocken garnieren.

Wenn ihr noch Lust habt könnt ihr etwas weiße Schokolade mit etwas Schlagobers (Sahne) schmelzen lassen und ganze Erdbeeren damit verzieren. Mit Kokosflocken bestreuen. Diese dekorativen Erdbeeren könnt ihr dann in die Mitte setzen.

Grundsätzlich kann mit dem Rezept auch ein einfacher Blechkuchen gemacht werden. Die Sauerrahm-Masse einfach auf den Kokosteig verteilen. Die Erdbeer-Marmelade darüber streichen und mit in Scheiben geschnittenen Erdbeeren belegen. Wie ihr es anrichtet ist also ganz euch überlassen.

