

Kokos-Zitronen-Blechkuchen

Zutaten für eine Backform ca. 20 x 28 cm

200 g Butter
200 g Zucker
4 Eier
1 Zitrone (Saft und abgeriebene Schale)
70 g Kokosraspel
1 Prise Salz
300 g Mehl
3 TL Backpulver
1.5 dl Kokosmilch

Zitronenguss:

150 g Puderzucker
½ Zitrone, Saft
2 EL Kokosraspel und/oder essbare Blüten

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen. Backform einfetten und bemehlen.

Butter und Zucker schaumig rühren. Eier einzeln zur Masse geben und rühren, bis sie heller ist. Kokosraspel, Salz, Zitronensaft und -schale daruntermischen. Mehl und Backpulver mischen. Abwechseln mit der Kokosmilch unter die Masse rühren.

Teig in die Backform füllen und glatt streichen. Ca. 30 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Ofens backen. Aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen.

Puderzucker und Saft einer halben Zitrone für den Guss mischen und auf dem leicht warmen Kuchen verstreichen. Kokosraspel und/oder Blüten darüberstreuen.

