

## Chocolate meets Coconut

<b>Thema:</b>	Wer Kokos mag wird diesen Kuchen lieben
<b>Saison:</b>	ein köstlicher Kuchen auch für die wärmere Jahreszeit
<b>Besonderheit:</b>	schnell und einfach zubereitet
<b>Zu Beachten:</b>	auf gute Qualität der Marmelade achten (am besten selbstgemacht)

### Zutaten / Einkaufsliste

200 g	Milchschokolade
100 g	Zucker
50 g	Butter
5	Eier
120 g	Kokosflocken
50 g	Mehl
2 EL	Kirschrum
n.B.	Zwetschenmarmelade
n.B.	Staubzucker und Deko



### Zubereitung

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Zucker und Butter hinzufügen und glattrühren. Vor der weiteren Verarbeitung etwas abkühlen lassen. Die Eier trennen und nach und nach das Eigelb in die Schokomasse einrühren. Danach die Kokosflocken, das Mehl, sowie den Kirschrum hinzugeben und gut verrühren. Zum Schluss das steif geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben.

Eine gefettete Kastenform mit dem Teig befüllen und im vorgeheizten Backrohr (170° Heißluft) ca. 45-50 Minuten backen (Stäbchenprobe). Den Kuchen aus dem Backrohr nehmen, ein wenig abkühlen lassen und aus der Kastenform stürzen. Sobald der Kuchen komplett erkaltet ist, waagrecht durchschneiden und mit Marmelade füllen.

Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen und nach Lust und Laune verzieren.

*Gutes Gelingen und Guten Appetit*

