

# Kokosmilch-Nusskuchen

Vorbereitung: 15 Min.  
Portionen: 12  
Proteingehalt: 42 g



## Du benötigst:

- ✓ 150 ml Kokosmilch
- ✓ 100 g Sukrin (icing)
- ✓ 200 g Weizenmehl (Vollkorn)
- ✓ 100 g Kokosraspeln
- ✓ 100 g Wallnüsse (gerieben)
- ✓ 3 Bio-Eier
- ✓ 150 g weiche Butter
- ✓ Salz (Prise)
- ✓ 10 g Backpulver
- ✓ 3 EL Ovomaltine
- ✓ Mixer + Schüssel
- ✓ Kastenform (20 cm)

## Zubereitung in 9 einfachen Schritten

1. Backofen auf 170 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen
2. Butter, Sukrin und Salz cremig mit einem Mixer mixen
3. Ein Ei nach dem anderen in die Masse unterrühren
4. Anschließend die Kokosmilch in die Masse unterrühren
5. Dann Mehl, Backpulver, Kokosflocken, Wallnüssen unter die Masse rühren
6. Die gesamte Masse in eine 20 cm Kastenform oder in Muffinformen geben
7. Im Ofen (untere Hälfte) ca. 50 Min. backen - bei 170 Grad Ober- / Unterhitze
8. Nach 50 Min. Stäbchenprobe / Messerprobe machen, ob der Kuchen fest ist
9. Eventuell mit Sukrin (icing) bestreuen, servieren und warm genießen

## Vplatten-Tipp

- Du kannst die Wallnüsse weglassen. Verwende dann 200 g Kokosraspeln.
- Der Kuchen ist nicht allzu süß. Wenn du ihn süßer magst kannst du mehr Sukrin oder Zucker verwenden.

Du hast Fragen zum Rezept? Kontaktiere uns! [info@vplatte.de](mailto:info@vplatte.de) - Tel.: 0800 70 70 070

