

Kürbis-Kokos-Kuchen

Zutaten:

- 200 g brauner Zucker*
- 2 Eier (M)
- 500 g Buttermilch
- 400 g Mehl
- 2 Pck Backpulver
- 100 g weiße Schokolade* in kleine Stücke hacken
- 300 g Butternut Kürbis, geschält und geraspelt
- 80 g Kokosraspel*
- 50 g brauner Zucker*
- 200-250 ml Sahne

Zubereitung:

Backofen auf 180 °C vorheizen, Blech mit Backpapier belegen.

200 g braunen Zucker, Eier und Buttermilch schaumig rühren. Mehl und Backpulver vermengen, zur Masse geben und zu einem glatten Teig verrühren. Schokolade und Kürbisraspel unterheben. Teig auf dem Blech verteilen. Kokosraspel und 50 g braunen Zucker vermischen und über den Teig streuen. Nach 25 Min Backzeit Sahne darüber träufeln und nochmals 10 Minuten backen.

*erhältlich im Weltladen

Das Team vom Weltladen Schongau wünscht gutes Gelingen und guten Appetit!