Nah&Frisch

www.finis-feinstes.at Professional

Schoko-Kokos-Löffelkuchen

Dessert Fingerfood Früchte Gartenparty Kinder Obst

ZUBEREITUNG

Ofen auf 170 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Butter, Kakaopulver, Zucker, Vanillemark, Eier, Obers und Öl zu einer cremigen Masse rühren. Mehl, Backpulver und Kokosflocken in einer Schüssel vermengen und unter die Masse rühren. Schokochunks ebenfalls beigeben.
Ofenfeste Formen mit Backpapier auslegen und die Masse einfüllen. Mit Marillen und Pfirsichen belegen und für ca. 30 Minuten im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene backen.
Etwas auskühlen lassen und noch lauwarm mit Schlagobers oder einer Kugel Vanilleeis löffeln.
Tipp: Der Löffelkuchen kann mit beliebigen Früchten belegt werden!

ZUTATEN

- Masse:
- 150 g Butter (Zimmertemperatur)
- 40 g Kakaopulver
- 180 g Zucker
- 1 Vanilleschote Mark
- 4 Eier
- 300 g flüssiges Obers
- 100 g Öl
- 200 g Fini´s Feinstes Weizenmehl
- glatt
- ½ Pkg. Backpulver
- 100 g Kokosflocken
- 100 g weiße Schokochunks oder
- klein geschnittene Schokolade
- Belag:
- 350 g Marillen und Pfirsiche
- (frisch oder eingelegt)