

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 begeben.

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!

Schoko-Kokos-Löffelkuchen



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)