

## Schoko-Kokos-Löffelkuchen

Dessert

Fingerfood

Früchte

Gartenparty

Kinder

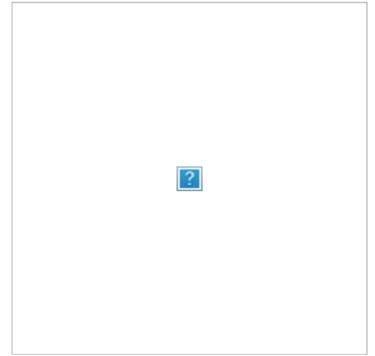
Obst

### 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!



### 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)