

Bounty-Kuchen

Dieser Kokos-Kuchen ist herrlich saftig, flaumig und voller Aroma. Die Kombination aus Kokos und zartschmelzender Kuvertüre verleiht ihm seine ganz besondere Note. Das Beste: Der Kuchen ist schnell und unkompliziert zubereitet und perfekt für alle, die den beliebten Kokos-Schoko-Geschmack lieben.

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Kastenform (30cm) oder Gugelhupfform

Für den Teig:

6 Eier, getrennt

160g Zucker

2 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

125ml Speiseöl

125g Butter (ggf. laktosefrei)

160g [Mehlmischung UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei](#) ODER 130g

helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis

120g Kokosraspel

80g gemahlene Mandeln

25g Kakaopulver

1 P. Backpulver

300g Naturjoghurt (ggf. laktosefrei)

Für die Deko:

200g Zartbitterkuvertüre (ggf. laktosefrei)

3 EL Kokosraspel

Außerdem:

Butter (ggf. laktosefrei) oder Margarine für die Kuchenform
Glutenfreie Semmelbrösel für die Form

1. Eiweiß mit der halben Zuckermenge sehr steif aufschlagen und kühl stellen.
2. Eigelb, restlichen Zucker, Vanillezucker, Salz, Speiseöl und Butter in eine Rührschüssel geben und zu einer dickcremigen Masse aufschlagen. Naturjoghurt unterrühren.
3. Mehl, Kokosraspel, Mandeln, Kakaopulver und Backpulver mischen. Nun das Mehlgemisch mitsamt dem Eischnee zur Schaummasse geben und alles locker und vorsichtig mit einem Schneebesen verrühren.
4. Die Kuchenform fetten und mit Semmelbrösel bestreuen.
5. Den Teig in die Kuchenform einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 50 Minuten backen. Mittels Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist.
6. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und vollständig in der Form auskühlen lassen.
7. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und auf den Kuchen geben. Sogleich mit Kokosraspeln betreuen.

Milchfrei – Tipp: Für den Teig Butter durch vegane Margarine ersetzen. Joghurt durch eine vegane Alternative, z.B. Kokos- oder Sojajoghurt ersetzen. Bei der Zartbitterkuvertüre auf Milchbestandteile achten.



rezepte-glutenfrei.de