

Pastashop24.de

Luftiger Birnen-Kokos-Kuchen

Zutaten für 12 Stücke:

Springform 26cm Durchmesser
Fett für die Form, Backpapier
200g weiche Butter
120g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
3 mittelgroße Eier
200g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
100g Feine Stärke
2cl Kokoslikör
1 Limette
3 große Birnen
3 Eiweiß
120g Zucker
150g Kokosraspel
Kokos-Chips



Zubereitung:

Formboden mit Backpapier auslegen und Forminnenrand mit etwas Butter einfetten. Ofen auf 160° Umluft vorheizen.

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, die Eier dann einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und Stärke vermischen und zusammen mit dem Likör unterrühren. Teig in der Form glatt streichen.

Für den Belag Limette auspressen, Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Mit etwas Limettensaft beträufeln. Auf dem Teig verteilen und Kuchen auf der zweiten Schiene von unten ca. 30 Minuten vorbacken.

Eiweiß mit Zucker und Limettensaft steif schlagen. Kokosraspel unterheben. Kokos-Baiser auf den Kuchen geben, mit Kokos-Chips bestreuen und in 20-30 Minuten fertigbacken. Abgekühlt aus der Form lösen und mit etwas Puderzucker bestäubt servieren.