

## Erdbeer Kokos Kuchen

Das Rezept ist super einfach, super lecker und es funktioniert mit jeder Art von Obst. Ich hab es schon mit Mango, mit Kirschen, Aprikosen, Pfirsichen... Also wirklich mit jedem Obst. Mein Mann ist süchtig nach dem Teig.

Das Rezept ist für eine Springform – ein ganzes Blech ist einfach das doppelte Rezept! In der Springform wird der Kuchen höher und braucht die volle Backzeit. Auf dem Blech ist er flacher und braucht weniger Zeit. Bitte also den Timer auf 35 Minuten stellen und den Stäbchentest machen!!



hier im Bild mit Kirschen und Pfirsich

### Zutaten

190 g zimmerwarme vegane Butter (ich bevorzuge Allsan)

160 g Zucker

50 g Kokosflocken

220 g Mehl

½ Päckchen Backpulver

3 Schnapsgläser Sojamilch

2 EL Sojamehl

Gute 250 g Erdbeeren (oder anderes Obst)

1. Butter und Zucker schaumig aufschlagen
2. Den Ofen auf 180° Ober-Unterhitze vorheizen. Umluft nicht geeignet!
3. Alle anderen Zutaten (nicht das Obst!) dazu und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig schlagen.
4. Eine Backform mit Backpapier auslegen oder sehr gut einfetten, den Teig darin gleichmässig ausstreichen.
5. Das Obst auf dem Teig verteilen. Bei 180° zunächst 20 Minuten backen. Dann die Hitze auf 160° reduzieren und weitere 40 – 45 Minuten zu Ende backen. Stäbchen Test machen, ob der Teig durchgebacken ist!