



Kokos-Orangenkuchen mit Perlzucker

Für eine Springform mit 16-18 cm Ø

- 2 Eiweiß
- 30 g Rohrohrzucker o. brauner Zucker
- 85 g Butter, gebräunt
- 90 g Kokosraspeln
- 50 g Rohrohrzucker o. brauner Zucker
- 20 g Puderzucker
- 40 g fein gehacktes [Orangeat](#) (fertig gekauft oder selbstgemacht)
- 1 Prise Salz
- 2 Eigelbe
- 1 Ei
- 45 g Mehl
- 1 gestr. Teel. Backpulver
- 20 g Perlzucker/ Hagelzucker
- 1 Essl. Kokosraspeln

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Springform einfetten. Ich habe eine 16er verwendet, bei 18 cm Ø wird der Kuchen entsprechend flacher.

Die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze so lange köcheln lassen, bis die Eiweißteilchen darin schon golden gebräunt sind. - Das Eiweiß mit 30 g Zucker nicht zu steif schlagen. - Die Kokosraspeln, Zucker, Salz und das fein gehackte Orangeat in einer Schüssel vermischen. Die Eigelbe und das Ei hinzufügen und mit dem Mixgerät verschlagen. Die gebräunte Butter dazu geben und in zwei Portionen, das mit dem Backpulver vermischte Mehl unterrühren. Danach, ebenfalls in zwei Portionen, das geschlagene Eiweiß locker unterheben. - Die gefettete Springform mit dem Perlzucker und den Kokosraspeln austreuen und den Teig darauf verteilen. Im heißen Backofen 30-40 Minuten backen. Nicht zu lange backen, damit der Kuchen schön saftig ist. Stäbchenprobe machen! Fertig gebacken, den Kuchen 5 Minuten setzen lassen und anschließend aus der Form nehmen. - Gut verpackt bleibt der Kokos-Orangenkuchen mehrere Tage saftig.

Quelle: Adaption aus La Pâtisserie des rêves - P. Conticini

Copyright: <http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com> 2017