



Nuss-Kokoskuchen – einfach in der Zubereitung – glutenfrei!

Zutaten für 1 Backblech

2 *Tassen Buttermilch

2 ½ Tassen Staubzucker

4 Tassen Nüsse (halb Hasel- halb Walnüsse)

3 Eier

1 Pck. Backpulver

2 Tassen Kokosraspel

2 Pck. Vanillezucker

Zubereitung:

Nüsse, Staubzucker und Vanillezucker in einer Rührschüssel vermischen, Eier mit dem Mixer untermixen, anschließend Buttermilch, Kokosraspel und Backpulver

Masse auf ein Backblech (ich gebe immer ein Backpapier darunter) streichen und bei 175°C ca. 50 min backen.

Fertigen Kuchen in Stücke schneiden, mit Staubzucker bestäuben und mit geschlagenem Obers servieren!

Sehr einfach zuzubereiten und schmeckt köstlich!

*Tassen (ich habe ein „Kaffeehäferl“ genommen ca. ¼ l Fassungsvermögen)