



Ölmühle Sailer
Aus Freude am Öl

www.oelmuehle-sailer.at

KOKOSNUSSKUCHEN

Zutaten für eine Kastenform:

175 g Weizenmehl

75 g Kokosmehl (Ölmühle Sailer)

2 TL Backpulver

150 g Zucker

150 g zerlassenes, etwas abgekühltes Kokosnussöl (Ölmühle Sailer)

150 g Kokosraspel (Ölmühle Sailer)

3 Eier

Prise Salz

250 ml Milch

+ verschiedene Nüsse und Rosinen je nach Geschmack

Die Eier mit dem Zucker sehr schaumig mixen. Dann das Kokosnussöl leicht erwärmen, damit es zergeht und in die schaumige Masse kurz untermischen. Die Milch mit einem Schneebesen untermischen. Alle trockenen Zutaten vermischen und ebenfalls vorsichtig unter die Masse heben. Die Masse in eine Kastenform geben und ca. 45 Min. bei 150°C Heißluft backen. Den Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und in der Form 10 min. auskühlen lassen.