
Ananas-Kokos Kuchen

von Eat Clean - Burcu´s Kitchen



© Bild & Rezeptidee von Eat Clean - Burcu´s Kitchen - Fudii.online

Vorbereitung: 15 Min. | **Koch-/Backzeit:** 55 Min. | **Gesamt:** 70 Min.

Zutaten:

4 Ei(er)
220 g Zucker
120 g Joghurt
150 ml Ananassaft
120 g Öl
60 g Kokosflocken
350 g Mehl
16 g Backpulver
3 Ananasscheiben

Ausserdem:

Spring- oder Auflaufform
etwas Butter zum Einfetten
Ananasscheiben zum Belegen
Puderzucker (optional)

Zubereitung:

Für den **Ananas-Kokos Kuchen** die Ananasscheiben für den Teig in kleine Stücke schneiden.

Eier in einer großen Schüssel verrühren und mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Dabei das Mehl nach und nach einrühren. In Stücke geschnittene Ananasscheiben unterheben.

Backrohr auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Auflaufform mit Butter oder Margarine einfetten und mit dem Teig auffüllen und glatt streichen.

Mit Ananasscheiben vollständig bedecken und im vorgeheizten Backofen für etwa 55 Minuten goldbraun backen.

Danach kurz abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.
Guten Appetit!