

Kokos-Kuchen



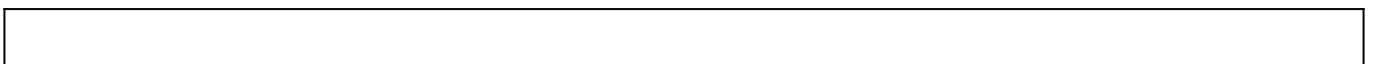
Vor dem Backen, in der schönen Kranz-Backform

Crunchiges Kokos-Hafer-Müsli, zweckentfremdet für einen Rührteig.

Dann noch einen kleinen Rest von einem klassischen Müsli mit verwertet.

Für mehr Festigkeit und Stabilität ausnahmsweise mit fünf Eiern.

Ergebnis ist ein wunderbarer Kranzkuchen, der crunchig, würzig und saftig schmeckt.



Kokos-Kuchen



24. Juni 2021

von [Thobie](#)

Kategorie [Kuchen](#)

Vorbereitungszeit

5 Minuten

Gesamtzeit

5 Minuten



Zutaten

Für den Rührteig:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 300 g Kokos-Hafer-Müsli
- 100 g Müsli (klassisch)
- 1 Ei
- Puderzucker

Anleitung

1. Beide Müsliarten in der Küchenmaschine fein häckseln. In eine Schüssel geben.
2. Nur 100 g Mehl anstelle normalerweise 500 g Mehl verwenden.
3. Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten, dabei das fünfte, zusätzliche Ei hinzugeben.
4. Rührteig gute 5 Minuten in der Küchenmaschine rühren – es ist schließlich ein Rührteig.
5. Eine Kranz-Backform manuell mit Fett ausreiben oder mit Öl mit dem Küchenpinsel einpinseln.
6. Semmelbrösel hineingeben und damit die Backform auskleiden.
7. Teig hineingeben und verteilen. Nach dem Grundrezept backen.
8. Kuchen auf eine Kuchenplatte stürzen. gut erkalten lassen.
9. Mit Puderzucker bestreuen.
10. Stückweise anschneiden und servieren.
11. Guten Appetit!

Schlagwörter

[Crunch](#),
[Hafer](#),
[klassisch](#),

Kokos,
Müsli,
Rührkuchen,
Rührteig

© 2025 ©Thomas Biedermann

<https://www.nudelheissundhos.de/2021/06/24/kokos-kuchen/>