

# Erdbeer Kokos Kuchen



## Einkaufsliste:

(20-24cm Springform, in Klammern Blechkuchen)

### Für den Teig

150g Mehl (300g Mehl)  
20g Speisestärke (45g Speisestärke)  
1TL Backpulver (1,5TL Backpulver)  
½ TL Natron (1TL Natron)  
Prise Salz  
90g Butter (180g Butter)  
120g Zucker (230g Zucker)  
1 Pck. Vanillezucker  
2 Eier (4Eier)  
120ml Kokosmilch (240ml Kokosmilch)  
60ml Sahne (120ml Sahne)  
50g Kokosraspel (100g Kokosraspel)

### Für die Crème:

300g (Géramont® Frisch-Genuss\*) Frischkäse (400g)  
100ml Sahne (150ml)  
Nach Belieben 50g Puderzucker (80g)

### Außerdem:

50g weiße Schokolade (100g)  
300g Erdbeeren (400-500g)  
2 EL brauner Zucker (3EL)  
1TL Speisestärke (1-2TL)

## So wird's gemacht

Mehl, Speisestärke, Backpulver, Natron, Kokosraspel und Prise Salz mischen. Butter und Zucker schaumig schlagen, Eier nach und nach hinzugeben. Sahne und Kokosmilch mischen, in die Masse geben. Nun die Mehlmasse unterheben. In eine gefettete Springform (20-24cm) füllen und bei 170°C Ober/Unterhitze ca. 25-35 Minuten backen, Stäbchenprobe machen und auskühlen lassen.

Derweil 100g Erdbeeren in einen Topf geben, 20ml Wasser und den Zucker hinzugeben und aufkochen, Masse pürieren und durch ein Sieb geben, Saft erneut aufkochen lassen. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und in die Erdbeermasse rühren, leicht abkühlen lassen.

Frischkäse etwas rühren, die Sahne aufschlagen (nach Belieben mit dem Puderzucker) und in den Frischkäse rühren. Masse auf dem Kuchen verteilen. Restliche Erdbeeren halbieren oder vierten, auf den Kuchen geben, mit der Sauce und geschmolzener weißer Schokolade beträufeln.