



Kokos-Joghurt-Becherkuchen, kinderleicht!

Zubereitung

Backrohr auf 180°C (Ober-, Unterhitze) vorheizen. Die 3 Eier trennen und Schnee schlagen. Den fertigen Schnee auf die Seite stellen. Die übrigen Zutaten vermischen und zum Schluss den Schnee unterheben. Backform einfetten und bemehlen. Teig einfüllen und ca. 50 min bei 180°C backen. Tipp: Teig eignet sich auch sehr gut für Muffins. Der Kuchen ist sehr süß, ev. etwas weniger Zucker verwenden. Anstelle von Kokosflocken können auch Nüsse, Mohn, o.ä. verwendet werden.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Barbara Schneeberger.

Zutaten

- 1 Becher Joghurt
- 1 Becher Zucker
- 1 Becher Mehl
- 1 Becher Kokosflocken
- ½ Becher Öl
- 1 Packerl Backpulver
- 3 Eier (Eiklar)