

# Kokos-Backpudding

## Ingrédients

- 60g weiche Butter
- 90g Puderzucker
- 30g gemahlene Kokosnuss
- 1 Ei
- 160g Mehl T55
- 50g Maisstärke
- 200g Kokoscreme
- 200g Vollrahm (kann durch die gleiche Menge Kokoscreme ersetzt werden)
- 400g Kokosmilch
- 1 Ei
- 3 Eigelbe
- 140g Zucker
- 40g Maisstärke
- 20g Mehl
- 85g gemahlene Kokosnuss
- 30g Butter

## Préparation

1. Neuer Puddingkuchen heute, in der Kokosnuss-Version!
2. Ich hatte bereits eine Choco-Koko-Version gemacht, hier ist sein kleiner nicht schokoladiger, aber ebenso köstlicher Bruder, dem Sie sogar ein paar Limettenzesten hinzufügen können, wenn Sie das Kokosnuss/Limette-Gemisch versuchen möchten!
3. Ausrüstung: Schneebesen Teigrolle Perforiertes Blech 18cm Kreis Zutaten: Ich habe das gemahlene Kokosnuss von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliert).
4. Zubereitungszeit: 40 Minuten + 25 Minuten Backen + RuheFür einen Kuchen mit 18cm Durchmesser & 6cm Höhe: Süßer Kokosteig: weiche Butter Puderzucker gemahlene Kokosnuss 1 Ei Mehl T55 Maisstärke  
Die weiche Butter mit dem Puderzucker und dann der gemahlene Kokosnuss mischen.
5. Das Ei hinzufügen, emulgieren und dann das Mehl und die Maisstärke unterarbeiten, ohne den Teig zu überarbeiten.
6. Formen Sie eine Kugel, wickeln Sie sie ein und stellen Sie sie mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank.
7. Dann den Teig auf 2mm ausrollen und in den gebutterten Kreis legen, der auf einem mit Backpapier belegten Blech ruht.
8. Den Teig mindestens 1 Stunde kühl stellen.
9. Kokoscreme: Kokoscreme Vollrahm (kann durch die gleiche Menge Kokoscreme ersetzt werden) Kokosmilch 1 Ei 3 Eigelbe Zucker Maisstärke Mehl gemahlene Kokosnuss Butter Ein wenig gemahlene Kokosnuss für das Finish Erhitzen Sie die Kokoscreme, den Vollrahm und die Kokosmilch.
10. Parallel dazu das Ei, die Eigelbe und den Zucker schlagen, dann die Maisstärke und das Mehl dazugeben.
11. Die heiße Flüssigkeit über die Eier gießen, gut verquirlen, dann alles in den Topf zurückgeben.
12. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren eindicken.
13. Dann vom Herd nehmen und die Butter in kleinen Stücken und die gemahlene Kokosnuss hinzufügen.
14. Die Creme auf den süßen Teig gießen und mit etwas gemahlener Kokosnuss bestreuen.
15. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C 25 Minuten backen, dann 2 Stunden auskühlen lassen, bevor Sie

aus der Form nehmen.

16. Stellen Sie den Kuchen für mindestens 1 bis 2 Stunden in den Kühlschrank, bevor Sie ihn genießen!

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)