

## BACKEN FÜR DAS WOCHENDE

### Apfel Kokos-Kuchen

Rezept von Sabine Hörndler vom Tortenatelier in Bad Homburg  
(Für eine Springform von 24 cm Durchmesser)

#### **Zutaten für die Vorbereitung der Äpfel:**

600 g Äpfel  
200 ml Apfelsaft  
1 Limone oder Zitrone mit unbehandelter Schale

#### **Zubereitung der Äpfel:**

Die Äpfel schälen, entkernen, achteln und in ½ cm dünne Schnitze schneiden. Den Apfelsaft aufkochen, die Limonenschale hinein reiben und die Zitrone auspressen und den Zitronensaft dazu gießen. Dann geben Sie die Apfelscheiben dazu und lassen das Ganze 3 Minuten köcheln und rühren ab und zu um. Anschließend lassen Sie die Apfelscheiben in einem Sieb abtropfen und stellen die aufgefangene Flüssigkeit zur Seite.

#### **Zutaten für den Teig:**

150 g weiche Butter  
Butter für die Springform  
125 g Zucker  
1 Prise Salz  
3 Eier  
100 g Kokosflocken  
150 g Mehl  
1 TL Backpulver  
Puderzucker zum Bestäuben

#### **Zubereitung Teig:**

Die Butter mit dem Zucker und Salz gut verrühren. Dann nacheinander die Eier darunter rühren und zu einer schaumigen Masse verarbeiten. Nun werden die Kokosflocken, Mehl und Backpulver dazu gemischt und die Apfelschnitzchen untergehoben. Den Teig nun in eine ausgebutterte Springform füllen und bei 180° im Ofen ca. 45 Minuten backen.

#### **Fertigstellen des Kuchens:**

Wenn der Kuchen leicht ausgekühlt ist, wird er mit ca. 100 ml des zur Seite gestellten Apfelsuds beträufelt und mit Puderzucker bestäubt.