

Kokos-Mohn-Marmorkuchen



- **250 g Butter, 150 g Zucker, 1 Pkg Vanillezucker, 4 Eier, 1 Prise Salz** schaumig rühren.
- **200 g Mehl, 200 g Kartoffelmehl, 2 Pkg Backpulver** mischen und in mehreren Schritten abwechselnd mit **150 ml Kokosmilch** in die Masse einrühren.
- Den Teig in zwei Hälften aufteilen.
- In die eine Hälfte **500 g Mohnback, 1 Schuss Cointreau, 2 EL abgeriebene Orangenschale** unterrühren.
- In die andere Hälfte **200 g Kokosraspel, 250 ml Kokosmilch, 1 Fl Vanillearoma** unterrühren.
- Die beiden Teighälften in der eingefetteten Form schichten.
- Im vorgeheizten Backofen bei 195°C (Umluft 175°C) ca. 60 Minuten backen.

Wir wünschen gutes Gelingen.

Zutaten

- 400 ml fettarme Kokosmilch
- 200 g Kokosraspel
- 500 g Mohnback
- 250 g Butter
- 200 g Mehl
- 200 g Kartoffelmehl (oder Speisestärke)
- 150 g Zucker
- 2 Pkg Vanillezucker
- 2 Pkg Backpulver
- 1 Fl Vanillearoma
- 4 Eier
- 1 Orange (Bio)
Cointreau
Salz

Gugelhupfform (28 cm)*
Handrührgerät

Tipp 1*

Wenn Sie eine normale Gugelhupfform (22 cm) verwenden, können aus dem übrigen Teig 6 Muffins gebacken werden (Backzeit 10–15 Minuten).

Tipp 2

Um ein besonders intensives Aroma zu erhalten, können Sie der zweiten Teighälfte zusätzlich 3 EL Kokossirup hinzufügen.

Tipp 3

Wenn Sie beim Backen auf Alkohol verzichten möchten, kann der Cointreau durch einen fruchtigen Saft ersetzt werden; wir empfehlen 4–6 EL Apfel-Mango-Saft.

100%
LECKER



/// Weitere Rezepte und Anregungen finden Sie auf www.vitaminkiste-lendersdorf.de