

Zitronen-Kokos-Kuchen

ZUTATEN:

250 g Mehl, $\frac{1}{2}$ TL Backpulver, 50 g Kokosraspel,
2 EL frisch geriebene Zitronenschale,
125 g zerlassene Butter, 250 g Zucker,
250 ml Milch, 2 Eier

Für die Glasur: 2 EL Zitronensaft, 2 EL Staubzucker

Zum Dekorieren: bunte Zucker- oder Marzipanblumen

*einfach
Schnell
gut ✓*

► Butter mit Eiern und dem Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer gut durchmischen.

► Das Backpulver mit dem Mehl vermischen und gemeinsam mit den restlichen Zutaten in die Rührschüssel geben. Alles gut durchmischen, bis eine homogene Masse entsteht.

► Die Kuchenform mit Backpapier auslegen oder mit zerlassener Butter ausstreichen und mit Mehl ausstäuben. Danach den Teig einfüllen.

► Bei 180 Grad im vorgeheizten Rohr

ca. 45 Minuten backen. Den erkalteten Kuchen aus der Form lösen.

► Für die Glasur den Staubzucker mit dem Zitronensaft in eine flache Schüssel oder einen Teller geben und so lange gut verrühren, bis die Masse schön weiß ist. Über den Kuchen verteilen und die Zuckerblumen auf die Glasur setzen.

