



*Apfel - Kakao  
Kuchen*

**BEWA**  
Küchen

[WWW.BEWA-KUECHEN.CH](http://WWW.BEWA-KUECHEN.CH)

# Apfel-Kokos Kuchen

|         |                           |
|---------|---------------------------|
| 600g    | Aepfel                    |
| 2dl     | Apfelsaft                 |
| 1 Stk   | Zitrone                   |
| 150g    | Butter weich              |
| 125g    | Zucker                    |
| 1 Prise | Salz                      |
| 3 Stk   | Eier                      |
| 100g    | Kokosflocken              |
| 150g    | Mehl                      |
| 1 TL    | Backpulver                |
|         | Puderzucker zum Bestäuben |

Äpfel schälen, entkernen und achteln und in ca. 5 mm dünne Schnitze schneiden.

Apfelsaft aufkochen und Zitronenschale dazu reiben, Zitronensaft dazu pressen und Apfelscheiben dazugeben, 3 Minuten köcheln lassen ab und zu umrühren.

Apfelscheiben in einem Sieb abtropfen lassen, Flüssigkeit auffangen.

Butter mit Zucker und Salz gut verrühren.

Eier nacheinander darunter rühren und zu einer schaumigen Masse verrühren.

Kokosflocken, Mehl und Backpulver dazu mischen.

Apfelschnitze darunterheben.

Teig in eine ausgebutterte Springform füllen.

Im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten backen.

Leicht ausgekühlt mit ca. ½ dl. Apfelsud beträufeln und mit Puderzucker bestäuben.

En Guetä

