

Schokoskokos Gugelhupf



Für den Kuchen

250 g Butter (weich)
250 g Rohrzucker
250 Sterzinger Kokosjoghurt
1 Pk Vanillezucker
5 Eier
500 g Mehl
100 g Kokosflocken
1 Pk Backpulver
1 EL Öl für die Form

Für die Glasur

200 ml Sahne
400 g Zartbitterschokolade
Hand voll Kokosflocken

Zubereitung:

Butter mit Zucker schaumig schlagen, Vanillezucker dazugeben und kurz untermengen. Joghurt löffelweise langsam in die Buttermasse einrühren. Eier einzeln einrühren bis die Masse homogen ist, erst dann das nächste Ei dazugeben. Mehl, Kokosflocken und Backpulver vermischen und vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben. Backform mit Öl bepinseln und bei 180°C für 60 Minuten backen. Für die Glasur: Sahne aufkochen und auf die Schokolade gießen. Etwas stehen lassen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Dann alles vermischen und auf den Kuchen verteilen. In der Zwischenzeit eine Hand voll Kokosflocken in einer Pfanne kurz hellbraun anrösten und den Kuchen damit ausgarnieren.



Sterzinger
YOGURT
Vipiteno