

Heidelbeer-Kokos-Kuchen [Thermomix]

Zutaten:

- 350g Heidelbeeren (TK oder frisch)
- 250g Zucker
- 3 Eier
- 500g Buttermilch
- 500g Weizen- oder Dinkelmehl
- 1 Päckle Backpulver
- 1 Prise Salz
- 75g Kokosflocken
- 2 Päckle Vanillezucker
- 200g Schlagsahne



Zubereitung:

1. Backofen vorheizen auf 180 Grad (Ober/Unterhitze). Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Heidelbeeren waschen und trocken tupfen. (TK Heidelbeeren leicht antauen lassen.)
3. Zucker, Eier, Buttermilch, Mehl, Backpulver und Salz in den Mixtopf geben und auf Stufe 4-5 für 30 Sekunden zu einem glatten Teig verrühren.
4. Teig auf das Backblech streichen und die Heidelbeeren darauf verteilen. Kokosflocken mit dem Vanillezucker mischen und über dem Kuchen gleichmäßig verteilen.
5. 20-25 Minuten in der Mitte des Backofens backen.
6. Nach dem Backen aus dem Ofen nehmen und sofort die Sahne gleichmäßig über den Kuchen gießen.
7. Den Kuchen auskühlen lassen und in Stücke schneiden.

Viel Spaß beim Backen und Genießen,
euer Fräulein Kuchenzauber <3