



Kakao-Kokoskuchen mit Walnüssen

für 1 Kuchen

- 200 g Dinkelmehl fein
- 100 g Kakaopulver
- 1 ½ Teelöffel Backpulver
- 200 g Kokosfett zerlassen (nicht heiss werden lassen)
- 100 g brauner Zucker (Rohrzucker oder Palmzucker)
- 100 g Walnüsse (ganz oder grob gehackt)
- 4 Eier
- 5 Tropfen Vanilleextrakt oder das Mark einer Vanilleschote oder 1 Päckchen Vanillezucker
- 250 ml Kokosmilch

Mehl, Kakao und Backpulver mischen.

Eier, Zucker und Vanille schaumig rühren. Das Kokosfett und die Walnüsse beimischen. Die Masse in die Mehlmischung einrühren. So viel von der Kokosmilch hinzufügen, dass ein glatter Teig entsteht. Die Masse in eine mit Kokosfett gefettete runde Springform einfüllen.

Backen:

Ofen auf 180 Grad vorheizen

Ca. 60-80 Minuten in der Mitte des Ofens backen bei 175 Grad (Umluft 160 Grad) backen.

Guten Appetit!