Ruck Zuck Kokosette Schoko Kuchen

Hallo!
Heute gibt es wieder mal ein Ruck Zuck Rezept und es ist ein Kranzkuchen.
Ich liebe ja solche Rezepte. Oft bleibt nicht die Zeit aufwendige Kuchen und Torten zu backen. Außerdem bleibt ein Kranzkuchen länger frisch und muss nicht sofort aufgegessen werden, so wie es oft bei Kuchen mit Creme ist.
Das soll natürlich nicht heißen, dass ich Kuchen mit Creme nicht auch liebe. Kuchen in jeglicher Form geht bei meiner Familie immer.



Das Wochenende haben wir für die Bepflanzung des Gartens der Kinder genutzt. Mein Mann hat ihnen ein kleines Beet aus Holz gebaut. Darin wurden jetzt verschiedene Salate, Erdbeeren, Spinat und Kräuter angesetzt. Die Kartoffeln haben wir bereits vor ein paar Wochen ausgesät und man sieht schon kleine Pflänzchen, zur Freude der Kinder. Der größte Spaß ist natürlich das Gießen. Das dabei nicht nur die Pflanzen naß werden, lassen wir mal außen vor. Aber Hauptsache sie haben Spaß und lernen woher das Gemüse kommt und sehen wie es wächst.



Ruck Zuck Kokosette Schoko Kuchen

Zutaten:

300 g Mehl
260 g Zucker
2 Pkg. Vanillezucker
1 Pkg. Backpulver
1 Messerspitze Zimt
150 g Kokosette
80 g dunkle Schokolade
4 Eier
250 ml Milch
180 g zerlassene Butter

Alle trockenen Zutaten (Mehl, Zucker, Vanillezucker, Backpulver, Zimt und Kokosette) vermengen. Die Schokolade in der Mikrowelle vorsichtig schmelzen. Sie kann auch gerieben werden. Eier, zerlassene Butter, Milch und Schokolade zu den trockenen Zutaten geben. Alles gut vermixen oder mit dem Schneebesen gut verrühren.

Eine Kranzform mit Butter ausstreichen und Mehl bestäuben. Die Masse einfüllen und bei 180 °C zirka 45 Minuten backen.



Der Teig ist wirklich Ruck Zuck zusammengerührt. Wer kein Kokosfett mag, kann es durch Nüsse ersetzen. So lässt sich der Kuchen wunderbar abwandeln.



Nächsten Sonntag haben wir ja schon Muttertag. Habt Ihr schon Ideen für eine Torte oder Bastelleien? Ich bin noch etwas ratlos, aber die besten Ideen kommen bei mir immer zum Schluss, kurz bevor es für Bastelleien etc. fast zu spät ist.