

Ruck Zuck Kokosette Schoko Kuchen

Hallo!
Heute gibt es wieder mal ein Ruck Zuck Rezept und es ist ein
Kranzkuchen ja solche Rezepte. Oft bleibt nicht die Zeit
zuwendeten Kuchen und Sorten zu backen. Außerdem
werden Kuchen wie hier offiziell Kuchen mit Creme sofort aufgegessen
soll so wie es natürlich bei Kuchen mit Creme ist
Pacht auch natürlich Kuchen heißen dass ich Kuchen mit Creme
Familie immer.



Das Wochenende haben wir für die Bepflanzung des Gartens der Kinder genutzt. Mein Mann hat innen vier verschiedene Beete für Erdbeere gemacht. Darin wurden verschiedene Beete für die Beere gemacht. Spinat und Kräuter angesetzt. Die Karotten sind schon vor ein paar Wochen ausgesät und man sieht schon kleine Stängelchen. Die Fenchel sind auch schon ausgesät. Das Gießen ist das, was wir mal da draußen machen. Aber hauptsächlich 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. zerlassene Butter, Milch und Schokolade zu den trockenen Zutaten geben. Alles gut vermischen oder mit dem Schneebesen gut verrühren. Die 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 Kokosöl 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 tolle oder Bastellei? Ich bin immer noch etwas ratlos. Über die besten Ideen kommen bei mir immer zum Schluss, kurz bevor es für Basteteilen etc. fast zu spät ist.