



Kokosnusskuchen

Der Kuchen in der Kokosnuss

Die Kokosnuss ist typisch für Afrika. Und man kann sie vielfältig in der Küche verwenden. Aber nicht nur in der Küche: Die Holzabfälle der Früchte geben auch ein gutes Brennmaterial ab. Und mit ein bisschen Fantasie lassen sich aus den Schalen auch tolle Dinge basteln. Wir wollen es hier mit einem Kokosnuss-Kuchen versuchen, der dir sicher schmecken wird!

Das Brauchst Du:

- > 6-8 Kokosnüsse
- > 4 Eier
- > 150 g Zucker
- > 80 g Mehl
- > 100 g Speisestärke
- > 3 Teelöffel Backpulver
- > 1 Bio-Zitrone

So wird er gemacht:

- 1.** Kokosnüsse verarbeiten beginnt immer mit einem Abenteuer! Lass dir von einem Erwachsenen bei folgenden Schritten helfen:
 - a.** Ein Loch in jede Kokosnuss bohren, damit die Kokosmilch abfließen kann. Gleich mit einer Schale auffangen und in den Kühlschrank stellen!
 - B.** Danach am besten mit einer Metallsäge die Kokosnüsse halbieren.
 - C.** Mit einem Messer das Fruchtfleisch aus der Schale lösen und möglichst fein raspeln.
- 2.** Eigelb und Zucker in einer Schüssel vermischen und mit einem Rührbesen schaumig schlagen.
- 3.** Das Eiweiß mit ein paar Tropfen Zitronensaft vermengen und mit einem Mixer zu schnittfestem Eischnee schlagen.
- 4.** In einer eigenen Schüssel Backpulver und Mehl vermischen.
- 5.** Die Mehlmischung, die Kokosraspeln und ein bisschen Schale und Saft der Zitrone behutsam unter das Eigelb rühren. Mit einem Kochlöffel vorsichtig unterheben.
- 6.** Aus Alufolie Ringe formen, in denen die Kokosnussschalen-Hälften gut und sicher stehen können.
- 7.** Den Teig zu zwei Dritteln in die Schalen-Hälften einfüllen und eine Dreiviertelstunde lang bei 180 Grad backen.

Gutes Gelingen!

www.missiothek.at