

Wattekuchen

Kuchen

Zutaten (20 Stücke)

- » 4 Ei(er)
- » 4 EL Wasser
- » 350g Zucker
- » 100g Mehl
- » 100g Maismehl
- » 1 TL Backpulver
- » 1/2l Milch
- » 1 Pk. Pudding-Pulver (Vanille)
- » 1 Pk. Vanillesaucenpulver
- » 50g Kokosfett
- » 100g Kokosraspel
- » 250g Butter/Margarine

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Schwierigkeitsgrad

Fortgeschrittene



Warte-Zeit

16-30min



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

Boden zubereiten

- Eier trennen
- Eiweiß mit kaltem Wasser zu Eischnee schlagen
- 200g Zucker mit Eigelb schaumig schlagen
- Eischnee unterheben
- Mehl, Maismehl und Backpulver darüber sieben, unterheben
- Teig auf ein gefettetes Blech geben
- bei 160°C ca. 15min backen

Creme zubereiten

- Puddingpulver und Soßenpulver mischen
- Pulver mit etwas Milch glatt rühren
- restliche Milch mit 2EL Zucker aufkochen
- Pudding einrühren
- unter Rühren aufkochen
- Kokosfett und 150g Butter einrühren
- Creme abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren

Fertigstellung

- Creme auf den abgekühlten Kuchenteig streichen
- Kokos mit 100g Zucker und 100g Butter in einer Pfanne goldbraun rösten
- Kokos auf die Creme streuen

angelegt am: 19.08.2010

Rezept-Nr: 2342

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke