

Kokosschnitten Eigelbcreme

mit

Zutaten

Für den Teig:

250 gMehl

125 gButter

100 gPuderzucker

20 gKakaopulver

1 Pck.Backpulver

1 St.Eigelb

100 mlMilch

Für die Kokosfüllung:

200 gKokosraspeln

5 St.Eiweiß

120 gPuderzucker

1 Pck.Vanillezucker

Für die Eigelbcreme:

4 St.Eigelbe

300 mlMilch

150 gZucker

2 Pck.Vanillezucker

200 g Butter



Zubereitung

Mehl, Backpulver und Kakao in eine große Schüssel sieben. Geraspelte kalte Butter dazugeben und kneten. Anschließend Zucker, ein Eigelb sowie 50 ml Milch hinzufügen. Alles zu einem glatten, elastischen Teig verkneten (den Rest der Milch nach Bedarf dazugeben).

Den Kakaoteig halbieren und jeweils zu einem Rechteck von 35 x 27 cm ausrollen.

Die eine Teigplatte auf ein Backblech mit hohem Rand legen, die Kokosfüllung darauf verteilen und mit der anderen Teigplatte zuklappen.

Für die Kokosfüllung Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Kurz vorm Schluss Zucker und Vanillezucker hinzufügen und noch so lange schlagen, bis ein glänzender Eischnee entsteht. Zum Schluss Kokosraspeln unterheben.

In den vorgeheizten Backofen schieben und bei 160 °C goldbraun backen. Falls beim Backen Blasen auf der Oberseite entstehen,

diese einfach mit einem Holzspieß durchstechen. Den fertig gebackenen Kuchen auskühlen lassen.

Eigelbe, Zucker und Vanillezucker mithilfe einer Gabel verrühren, Milch hinzufügen und bei milder Hitze so lange kochen, bis es dick wird.

Butter mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Portionsweise den abgekühlten Eigelbpudding unterrühren.

Die Creme auf dem Kuchen verteilen und glatt streichen. Im Kühlschrank fest werden lassen und vorm Servieren mit Kokosraspeln oder geriebener Schokolade verzieren.