



Köstlicher Kokos-Matcha-Kuchen für den #Knuspersommer

Description

Nach meinem zugegebenermaßen etwas [winterlichen Mandel-Schoko-Kuchen](#) habe ich Euch heute ein cremiges Exemplar mitgebracht, das mit seinem intensiven Grün und dem leckeren Kokos-Geschmack wunderbar in den Sommer passt – auch ohne Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren [...] ? .

Das tolle Rezept mit Kokosmilch und Grüntee-Pulver habe ich bei [feiertäglich](#) gefunden. Ich fand's schon beim Durchlesen vielversprechend und musste den kleinen, außergewöhnlichen Kuchen ganz schnell nachbacken. Es hat sich gelohnt: geschmacklich *und* optisch!



saftiger Kokos-Matcha-Kuchen



er Kasten Kuchen ist

cremiger Kokos-Matcha-

Kuchen



Kokos-Matcha-Kuchen
Recipe Type: Kuchen
Author: Schokohimmel
... ein gestreifter Kokos-Kuchen mit Grüntee-Pulver

Ingredients

- 120 g Butter
- 130 g brauner Zucker
- gemahlene Vanille nach Geschmack
- 2 Eier
- 1 Prise Salz

Kastenkuchen mit Matcha und Kokos

- 1 TL Backpulver
- 160 ml Kokosmilch + 1 EL für den Guss
- 1 1/3 EL Matcha (gemahlenes Grüntee-Pulver)
- 35 g Kokosraspeln + mehr für die Deko
- hübsches Muster im
- 6 EL Puderzucker für den Guss

Instructions

1. Den Backofen auf 180° vorheizen und die Kastenform gut einfetten.

2. Die Butter schmelzen (ich: in der Mikrowelle) und dann zusammen mit dem Zucker schaumig schlagen. Ich habe es die Küchenmaschine machen lassen.
3. Die Eier einzeln nacheinander gut unterrühren. Gemahlene Vanille hinzugeben.
4. Die trockenen Zutaten (= Salz, Backpulver und Mehl) mischen.
5. Abwechselnd den Mehlmix und die Kokosmilch unterrühren, dabei den Mixer oder die Küchenmaschine auf kleiner Stufe weiterlaufen lassen.
6. Den Teig ungefähr halbieren. In die eine Hälfte die Kokosraspeln rühren, in die andere Hälfte das giftgrüne Tee-Pulver.
7. Die beiden Teige abwechselnd in die Form füllen: gelb, grün, gelb, grün... wie Ihr mögt. Das Ganze am Ende glattstreichen und etwa 50-60 Minuten backen. Am besten macht Ihr eine Stäbchenprobe.
8. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und aus der Form lösen.
9. Für den Guss Puderzucker und circa 1 EL Kokosmilch verrühren. Über den Kuchen träufeln und mit Kokosraspeln nach Belieben bestreuen.
10. Trocknen lassen, anschneiden, genießen!

Serving size: 20 cm-Kastenform

Notes

Für eine 30 cm-Kastenform könnt Ihr die Teigmenge einfach verdoppeln.[br][br]Matcha bekommt Ihr im Asia-Laden oder im Tee-Fachgeschäft.

Der Kuchen ist wahnsinnig saftig, geradezu cremig. Mal wieder ein Kuchen, der am Gaumen schmilzt. Ich bin hin und weg! Wenn Ihr den Geschmack von Matcha und Kokos mögt, werdet Ihr diesen Kuchen lieben. Und das streifige Muster finde ich auch toll. Quasi ein moderner [Marmorkuchen](#) ? – mit einem ganz feinen Guss.

Diesen hübschen Kuchen möchte ich gerne zu [Sarahs Knuspersommer](#) beitragen. Sie sucht noch bis zum 31.08. kleine Snacks, süße Törtchen, Cookies, Herzhaftes und vieles mehr für ein kunterbuntes, sommerliches Buffet.

Ihr Knusperstübchen ist einer meiner Blog-Lieblinge. Schaut unbedingt mal vorbei – Ihr werdet aus dem Stöbern nicht mehr herauskommen. Liebe Sarah, ich schicke dir einen Grüntee-Kokos-Gruß rüber! Wie du es schon sagst: Der Sommer ist bunt, in meinem Fall grün-gelb! ?



PS: Ihr mögt Kokos, aber kein Grüntee-Pulver? Dann lege ich Euch stattdessen diese leckere [Kokos-Tarte mit Keksboden](#) ans Herz. Ihr mögt Matcha, aber wollt Eis statt Kuchen? Ran ans sahnige [Matcha-Parfait](#)!

Category

1. Kuchen

Tags

1. Grüner Tee
2. Grüntee
3. Kasten Kuchen
4. Kokos
5. Kokosmilch
6. Kuchen
7. Matcha
8. Matcha-Pulver
9. Puderzucker

Date Created

18. Juli 2015

Author

schokohimmel

default watermark