



Kokos-Erdbeer-Kuchen

Zutaten für 1 Kastenform:

3 Eier

165 g Butter

165 g Zucker

200 g Mehl

65 g Kokosflocken

500 g Erdbeeren

150 g griechischer Joghurt

½ Päckchen Backpulver

1 Päckchen Vanillezucker

Topping:

200g Frischkäse

50 g Puderzucker

50 g Kokosflocken

Saft ½ Zitrone



Zubereitung:

Backofen auf 180 °C aufwärmen.

Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eier und Joghurt hinzufügen und untermengen. Mehl mit Backpulver und Kokosflocken mischen und ebenfalls unterrühren.

Erdbeeren waschen, vom Struck befreien und je nach Größe halbieren oder vierteln. 300 g Erdbeerstücke vorsichtig unter den Teig heben, den Rest für das Topping aufheben.

Eine Kastenkuchenform fetten und den Teig einfüllen.

Kuchen ca. 50- 60 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

Den Kuchen abkühlen lassen.

Frischkäse mit Puderzucker, Kokosflocken und Zitronensaft verrühren und über den Kuchen streichen. Mit den restlichen Erdbeeren garnieren.

© **Flavoured with Love** (www.flavouredwithlove.com)