



HEIDELBEER KOKOS KUCHEN

FÜR DEN KUCHEN BRAUCHST DU

- 24cm Kuchenform -
- 12 Miniförmchen -

- 60g Kokosraspeln
- 60g Reismehl
- 75g Hirsemehl
- 60g Maisstärke
- 45g Kartoffelstärke
- 100g Zucker
- 1/2 + 1/4 Teelöffel Xanthan
- 3 Teelöffel Backpulver
- 1/8 Teelöffel Natron (Backsoda)
- 1/8 Teelöffel Vanille
- 1/2 Teelöffel Salz
-
- 75g Öl
- 90g Wasser
- 150g Kokosmilch
- 75g Apfelmus
- 3 Teelöffel Zitronensaft
- etwas Zitronenschale
- frische Heidelbeeren

FÜR DIE GLASUR BRAUCHST DU

- 3 Esslöffel Zitronensaft
- 15 Esslöffel Staubzucker

- 1 Heize deinen Backofen auf 170 °C Umluft vor. Vermenge in einer großen Rührschüssel alle Trockenzutaten und rühre um bis eine homogene Mehlmischung entstanden ist.
- 2 Vermische in einer anderen Schüssel deine Nasszutaten bis auf die Heidelbeeren und mische sie gut durch. Mixe dann Nass- und Trockenmischung zu einem homogenen Teig zusammen.
- 3 Rühre nun die Heidelbeeren mit einem Kochlöffel vorsichtig ein damit sie nicht platzen und den Teig nicht zu sehr einfärben.
- 4 Fülle den Teig in eine Backform mit 24cm Durchmesser oder verteile die Masse gleichmäßig auf 12 kleine Förmchen und schieb deinen Kuchen bei 170 °C in den Ofen. Die Springform benötigt 35min Backzeit, die kleinen Küchlein nur 15 min.
- 5 Für die Glasur mischst du den Puderzucker mit frischem Zitronensaft an. Prüfe mit einem Stäbchen ob dein Kuchen nach Ablauf der Backzeit fertig ist und lass ihn in etwa 20-30min auskühlen. Dann kannst du ihn nach Belieben glasieren und noch mit frischen Heidelbeeren verzieren.

VEGANGLUTENFREI***LAKTOSEFREI***



VORBEREITUNG: 20 min
BACKZEIT: 15-35 min
GLASIEREN: 10min
HITZE: 170 Grad Umluft

Ausnahmsweise 

www.ausnahmsweise.at
f  [ausnahmsweisekuchen](https://www.instagram.com/ausnahmsweisekuchen)
www.ausnahmsweise.at/blog