

## Rezepte

---

### Paradies - Kokoskuchen

Der Kuchen erinnert geschmacklich an Bounty- Riegel oder Raffaello.  
Für ein Blech die doppelte Zutaten- Menge verwenden.

Zutaten für den Teig (Springform):

- 2 Eier
- 1 Tasse Zucker
- 1/2 Tasse Öl
- 1x Vanillezucker
- 1/2 Backpulver
- 1 1/2 Tassen Mehl
- 3 Teelöffel Kakao
- 1 Tasse sprudelndes Mineralwasser

Die Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten, in die gut gefettete und bemehlte Springform geben und bei ca. 200° Umluft 20 Minuten backen.  
Danach gut abkühlen lassen.

Belag:

- 1 Becher Schmand
- 1 Becher Schlagsahne
- 1 Tüte Paradiescreme
- 2 Esslöffel Zucker

Kurz gemeinsam aufschlagen und die Masse auf dem gut abgekühlten Boden gleichmäßig verteilen.

Kokosbelag:

- 50g warme zerlassene Butter
- 50g Zucker
- 100 g Kokosraspel

Die warmen Zutaten gut vermischen und auf der Creme gleichmäßig verteilen.  
Anschließend kühl stellen.