

Apfel-Kokos-Kuchen Dessert

Zutaten

Für eine Springform von 24 cm Durchmesser

600 g SweeTango-Äpfel
2 dl Apfelsaft
1 Limone oder Zitrone mit unbehandelter Schale
150 g weiche Butter
125 g Zucker
1 Prise Salz
3 Eier
100 g Kokosflocken
150 g Mehl
1 TL Backpulver
Puderzucker zum Bestäuben
Für 1 Cakeform von 26 cm Länge



Quelle: www.swissfruit.ch

Zubereitung

SweeTango Äpfel schälen, entkernen, achteln und in ½ cm dünne Schnitze schneiden. Apfelsaft aufkochen, Limonenschale dazureiben, Saft dazupressen. Apfelscheiben zugeben, 3 Minuten köcheln, ab und zu umrühren. Apfelscheiben in einem Sieb abtropfen, Flüssigkeit auffangen.

Butter mit Zucker und Salz gut verrühren. Eier nacheinander daruntermischen und zu einer schaumigen Masse verrühren. Kokosflocken, Mehl und Backpulver dazu mischen. Apfelschnitzchen unterheben. Teig in eine ausgebutterte Springform füllen. Im 180 Grad heißen Ofen ca. 45 Minuten backen.

Leicht ausgekühlt mit ca. ½ dl Apfelsud beträufeln. Mit Puderzucker bestäuben.