



# DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

## Mein Lieblingsrezept

### ***Lemon Coconut Cake with Blueberries***

**24er Form**

**Ofen 170°C O/U vorheizen**

**Des braucht's für den Teig:**

- ☺ 225 g Mehl
- ☺ 1 P. Backpulver (15 g)
- ☺ 1 P. Natron (5 g)
- ☺ 1 Prise Salz
- ☺ 140 ml. Speiseöl
- ☺ 140 g Zucker
- ☺ 275 ml. Coconut Milk  
(cremige nehmen)
- ☺ Saft von 1 Zitrone (3 EL)
- ☺ 1 P. Zitronenabrieb
- ☺ 1 EL Vanilleextrakt



**...und das für das Kompott:**

- ☺ 250 g Blaubeeren
- ☺ Saft von 1 Zitrone
- ☺ 1 EL Zucker
- ☺ 15 g Maisstärke
- ☺ 15 ml. kaltes Wasser

**... und des für das Topping:**

- ☺ 400 g Kokosnuss Joghurt
- ☺ 2 EL Coconut Milk
- ☺ 1 Spritzer Zitronensaftkonzentrat
- ☺ 2 EL Vanilleextrakt
- ☺ 3 EL Puderzucker



# DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

## Mein Lieblingsrezept

### **Back ma's**

- ☺ In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Natron und Salz vermischen
- ☺ In einer anderen Schüssel Öl, Zucker, 3 EL Z-Saft, Zitronenabrieb und Coconut Milk (erst den cremigen Teil, dann den flüssigen) vermengen
- ☺ Die flüssige Masse in die Mehlmischung geben und gut verrühren
- ☺ Backform mit Backpapier auslegen, Boden und Rand leicht mit Öl ausstreichen, Masse einfüllen, glattstreichen
- ☺ Ca 30 Minuten backen, bis die Masse goldbraun ist, auf einem Gitter gut auskühlen lassen
- ☺ Kompott: 150 g Blaubeeren mit dem Zitronensaft und dem Zucker auf dem Herd erwärmen
- ☺ Parallel die Maisstärke mit der gleichen Menge kaltem Wasser in einer Tasse verrühren und dann zu dem Blaubeeren geben
- ☺ Kurz aufkochen lassen, bis alles eindickt, dann vom Herd nehmen und die restlichen Blaubeeren dazugeben
- ☺ Kokosnuss-Joghurt in einer Schüssel mit Vanille-Extrakt und Zitronenspritzer vermischen, Puderzucker darübersieben und auch gut verrühren.
- ☺ Wichtig: Kuchen erst kurz vor dem Servieren fertigstellen: Boden umgedreht auf eine Kuchenplatte, Backpapier abziehen, Joghurtmasse so verteilen, dass ab und zu etwas über den Rand tropft, zum Schluss das Kompott so verteilen, dass der Rand frei bleibt und man noch etwas von der Joghurtmasse sieht.

**Aufmerksam: ich habe pflanzlichen Joghurt genommen und zack – der Kuchen ist vegan. Ich habe ihn für Freunde gebacken und erst nach der Kuchenschlacht gesagt, dass sie soeben den ersten veganen Kuchen ihres Lebens gegessen haben. Ungläubige Blicke trafen mich „Der schmeckt ja wirklich gut!!“ Da stellt sich mir die Frage, ist der Begriff „vegan“ so negativ behaftet?**