Kokos-Schüttelkuchen

Zutaten für 1 Gugelhupfform:



Schüttelkuchenteig:
250 g Mehl
2 gestrichene Teelöffel Backpulver
150 g Zucker
1 Prise Salz
3 Eier
150 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine
150 ml Milch
100 g Kokosraspel

Außerdem:
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:
Für den Teig das Mehl mit dem Backpulver mischen und in eine schließbare, große Schüssel sieben. Zucker und Salz dazu geben und alles vermischen.
Eier, flüssige Butter oder Margarine und Milch hinzufügen.
Die Schüssel mit einem Deckel verschließen und mehrmals (etwa 15-30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Zum Schluss die Kokosraspel hinzufügen und alles mit einem Schneebesen oder Kochlöffel gründlich durchrühren.
Teig in eine gefettete und mit Mehl ausgestaubte Gugelhupfform füllen und glatt streichen.
Im vorgeheizten Backofen auf dem Rost bei 180°C etwa 45-50

Minuten backen.
Den fertigen Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen und dann auch einem Kuchenrost
stürzen. Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.