

Schoko-Kokos-Kuchen

Für einen Rundkuchen (Höhe 2 cm) bei 26 cm Durchmesser



Zutaten:

- 125 g Zartbitter
- 175 g Butter
- 2 Eier
- 110 g Puderzucker
- 140 g Kokosmehl
- 20 g Kokosraspeln

Zubereitung:

Schoko & Butter schmelzen.

Eiweiß steif schlagen.

Eigelb mit Puderzucker aufschlagen, Kokos unterheben und Schoko-Butter-Masse dazu. Zuletzt Eiweiß unterheben.

Amaranth-Blaubeer-Kuchen

für einen Rundkuchen (Höhe 1,5 cm) bei 26 cm Durchmesser



Zutaten:

- 125 g Amaranth
- 300 g Milch
- ½ Pck. Vanillezucker
- 200 g Heidelbeeren
- 1 Ei
- 60 g Zucker
- 125 g Skyr

Zubereitung:

Milch mit Vanillezucker aufkochen, Amaranth dazu und bei kleiner Hitze 45 min ausquellen lassen.

Eiweiß steif schlagen.

Eigelb mit Zucker schlagen, Skyr unterrühren, dann die Amaranth-Masse dazu. Anschließend Eischnee unterheben.

Die beiden Teige in eine Form schichten, erst die dunkle und dann die helle Masse, anschließend die Heidelbeeren großzügig darauf verteilen.

Bei 180 °C Ober-/Unterhitze 20-25 min im Ofen backen.