

Kokos-Schnitten (für ein Blech)

Zutaten Kuchen:

- 3 Eier
- 250 g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 2 EL Kakao
- 3 dl Milch
- 300 g Mehl
- 1 Backpulver
- 200 g Butter, weich

Zutaten Glasur:

- 200 g Puderzucker
- 2 EL Kakao
- 50 g Milkschokolade
- 2 TL Vanillezucker
- 5 TL Kaffee
- Kokosraspeln

Zubereitung:

Für den Kuchen alle Zutaten mischen, gut rühren und die Masse auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Diesen im Backofen auf der untersten Rille bei 200°C ca. 25 Minuten backen.

Für die Glasur ca. 1-2 dl Kaffee kochen (dabei die Schokolade gleich mitschmelzen). Die restlichen Zutaten begeben und gut rühren. Die Glasur auf dem Gebäck verteilen und wenig später die Kokosraspeln darüber streuen.

Nach dem Abkühlen den Kuchen in Stücke schneiden.