



SCHOKO — KOKOS — SCHNITTEN CHOCOLATE COCONUT CAKES

eckige Backform oder Auflaufform / rectangular baking pan or casserole pan

| Zutaten | Ingredients |
|---------------------------|------------------------|
| 350g Mehl | 2 1/2 cups flour |
| 180g Zucker | 2 cups sugar |
| 80g Backkakao | 1/4 cup cocoa powder |
| 100g Kokosflocken | 1/2 cup coconut flakes |
| 20ml Buttermilch | 4 tbsp buttermilk |
| 150ml Sonnenblumenöl | 1 cup vegetable oil |
| 150ml Sprudelwasser | 1 cup sparkling water |
| 1 Päckchen Backpulver | 1 tbsp baking powder |
| 1 Päckchen Vanillezucker | 1 tsp vanilla extract |
| 5 Eier | 5 eggs |
| Salz | pinch of salt |
| 100g dunkle Schokotropfen | 1 cup chocolate chips |
| 100g gehackte Mandeln | 1 cup chopped almonds |
| + Schokolade | + chocolate |
| + Milch | + milk |

Zubereitung

1. abgesehen von Schokotropfen und Mandeln, alle Zutaten in eine Schüssel geben und mischen, bis keine Klumpen mehr sichtbar sind
2. Schokotropfen und Mandeln unterheben
3. Backform fetten, bemehlen und mit Backpapier auslegen und Teig einfüllen
4. bei 180°C Ober/Unterhitze für circa 35-40 min backen (Stäbchenprobe)
5. vollständig auskühlen lassen und anschließend mit Milch tränken
6. in Schnittchen schneiden und mit geschmolzener Schokolade und Kokosflocken dekorieren

Instructions

1. aside from chocolate chips and almonds, mix all ingredients in one bowl until no more lumps are visible
2. fold in chocolate chips and almonds
3. grease, flour and line baking pan with parchment paper
4. bake at 375° for approx. 35-40 min (insert tooth pick)
5. let cool off completely and soak with milk afterwards
6. cut little squares and drizzle with melted chocolate and coconut flakes

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!