



Jamaican Toto Coconut Cake

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

110 g	brauner Zucker	110 g	weißer Zucker
120 g	Butter	65 ml	Kokosmilch
300 ml	Kondensmilch	200 g	Kokosflocken
120 g	Butter	2	Eier
1 TL	Vanillezucker	350 g	Mehl
12 g	Backpulver	1 TL	Zimt
1 TL	Salz	1 Prise	Muskat
1 EL	Puderzucker	1 EL	Kokosflocken

Zubereitung

Zubereitung

1. Ofen auf 180°C vorheizen. Eine mittelgroße Backform einfetten. Butter und Zucker mit einem Standmixer schaumig schlagen, dann den Vanillezucker und die Eier hinzufügen und weitere 2- 3 Minuten schlagen.
2. In eine separate Schüssel Mehl und Backpulver sieben. Zimt, Salz und Muskat untermischen. Langsam die Mehlmischung zur Buttermischung geben.
3. Kondensmilch, Kokosmilch und zum Schluss die Kokosraspeln hinzufügen. Den fertigen Teig in eine Backform gießen und 30- 40 Minuten backen oder bis der Holzstäbchentest sauber herauskommt.
4. Den Kuchen auf ein Kuchengitter stellen und auf Zimmertemperatur kommen lassen. Mit Puderzucker und Kokosraspeln garnieren.

Jetzt wird's abwechslungsreich! Entdecke mit unseren karibischen Gerichten die bunte Vielfalt mit Einflüssen aus der asiatischen, afrikanischen und europäischen Küche. Egal, ob ein warmer Eintopf, wie ein leckeres Curry, Fleisch oder Fisch mit den einheimischen Gewürzen, tropische Früchte wie die Brotfrucht oder süße Desserts wie der Toto Cake. Die karibische Küche bietet etwas für jeden Geschmack.

Alle Zutaten, die du für dieses köstliche Gericht benötigst, findest du in deinem Selgros Markt in deiner Nähe. Sieh dir auch unsere anderen tollen exotischen Rezepte an und lass dich inspirieren.