



Confetteria
Raffaello

Tannenbaum Kuchen

 ZUBEREITUNGSZEIT: 30 Min.

 BACKZEIT: 40 Min.

Zubereitung

1. Für den Kuchen: Eier, Zucker und weiche Butter schaumig schlagen und Kokossirup hinzufügen. Mehl, Backpulver und Kokosraspel vermischen und zusammen mit der Kokosmilch zur ersten Mischung dazugeben. Den fertigen Teig in die Kuchenform geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C für etwa 40 Minuten backen.

2. Für das Frosting: Butter cremig schlagen und Puderzucker unterrühren. Anschließend Frischkäse dazugeben und verrühren.

3. Den Kuchen in einzelne Stücke schneiden und jeweils auf einen Holzstab spießen. Das Frosting mithilfe einer Spritztülle geschwungen auf die Kuchenstücke auftragen, um die gewünschte Tannenbaum-Optik zu erhalten. Zum Schluss mit Raffaello dekorieren.

Zutaten

für ca. 6 Personen

für den Kuchen:

- 2 Eier
- 125 g Mehl
- 100 ml Kokosmilch (Dose)
- 1 TL Kokossirup
- 1 TL Backpulver
- 90 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 30 g Kokosraspel

für das Frosting:

- 100 g weiche Butter
- 100 g Puderzucker
- 300 g Frischkäse