

Schokoladen-Kokoskuchen mit Eierlikör

Zutaten für den Eierlikör:

- 6 Eigelb
- 0,5 Vanilleschote
- 200 g Zucker
- 200 ml Sahne
- 250 ml weißer Rum

Eigelb verrühren. Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen und zusammen mit Sahne und Zucker in einem kleinen Topf aufkochen. Unter ständigem Rühren langsam zum Eigelb gießen. Dann den Alkohol hinzufügen und den Eierlikör in ein Fläschchen abfüllen.

Zutaten für den Kuchen:

- 150 g dunkle Kuvertüre
- 20 g Nougat
- 250 g Butter
- 360 g Kokosmilch
- 400 g Rohrzucker
- 400 g Mehl
- 1 EL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 Eier

Kuvertüre, Nougat, Butter, Kokosmilch und Zucker in einen Topf geben. Langsam erwärmen, bis alles geschmolzen ist. Leicht abkühlen lassen. Eier und Salz in eine Schüssel geben. Die Masse aus dem Topf unter Rühren hinzufügen. Mehl und Backpulver hineinsieben und unterheben.

Eine Springform buttern und den Teig hineingeben. Bei 150 Grad (Ober-/Unterhitze) im vorgeheizten Ofen 90 Minuten backen. Auskühlen lassen und dann erst anschneiden.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Sendetermin: 21.03.2024

Koch/Köchin: Volker Fuhrwerk

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen