

Rezept von Annkatrin und Amélie

---

*Chokokuchen mit Kokos*

---

Zutaten:

2 Eier trennen  
150g Butter oder Margarine  
200g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
300g Mehl  
2 Teelöffel Backpulver  
1 Esslöffel Kakao  
1 Tasse Milch

Glasur:

100g Puderzucker  
50g Butter  
1 Esslöffel heißes Wasser  
1 Päckchen Vanillezucker  
80g Kokosraspeln

**Zubereitung:**

Eiweiß zu Schnee schlagen. Butter schaumig rühren, Zucker, Vanillezucker und Eigelb dazugeben. Mehl, Backpulver, Kakao und Milch unterrühren. Das Eiweiß in den Teig geben und unterheben.

Den Teig auf ein butter befestetes Backblech geben und den Teig verstreichen.

Bei 175°C Ober-/Unterhitze 15 Minuten backen.

Für die Glasur Puderzucker durch ein Sieb streichen, mit Vanillezucker mischen, Butter flüssig unter den Puderzucker rühren, ebenso 1 Esslöffel sehr heißes Wasser. Auf den noch heißen Kuchen streichen und sofort Kokosflocken darüber streuen.

Viel Spaß beim Backen

---

*Csokoládétortakókuszdíóval*

---

Összetevők:

Válasszon szét 2 tojást  
150 g vaj vagy margarin  
200 g cukor  
1 csomag vaníliás cukor  
300g liszt  
2 teáskanál sütőpor  
1 evőkanál kakaó  
1 csésze tej

## Recettes sans frontières - Rezepte ohne Grenzen - Receptek határoknélkül

Jegelés:

100g porcukor  
50g vaj  
1 evőkanál forró víz  
1 csomag vaníliás cukor  
80g kókuszreszelék

Előkészítés:

A tojásfehérjét verjük kemény habbá. A vajat krémesre keverjük, hozzáadjuk a cukrot, a vaníliás cukrot és a tojássárgáját. Keverjük bele a lisztet, a sütőport, a kakaót és a tejet. Adjuk a tojásfehérjét a tésztához, és forgassuk bele.

Tegyük a tésztát egy vajjal kikent tepsibe, és terítsük szét.

Süssük 175°C-on felső/alsó hőfokon 15 percig.

A mázhoz a porcukrot szitán átpasszírozzuk, összekeverjük a vaníliás cukorral, a vajfolyadékot a porcukorhoz keverjük, valamint 1 evőkanál nagyon forró vizet. Még melegen kenjük rá a tortára, és azonnal szórjuk meg a tetejét kókuszreszeléssel.

Jó szórakozást a sütéshez

---

### *Gâteau au chocolat et noix de coco*

---

Ingrédients :

2 œufs  
150 g beurre  
200g de sucre  
1 paquet de sucre vanillé  
300 g de farine  
2 cuillères à café de levure chimique  
1 cuillère à soupe de cacao  
1 tasse de lait

Glaçage :

100 g de sucre en poudre  
1 cuillère à soupe d'eau chaude  
1 paquet de sucre vanillé

**Préparation :**

Battre les blancs d'œufs en neige. Crémier le beurre, ajouter le sucre, le sucre vanillé et les jaunes d'œufs. Incorporer la farine, la levure chimique, le cacao et le lait. Ajoutez les blancs d'œufs à la pâte et incorporez-les.

Mettez la pâte sur une plaque de cuisson graissée au beurre et étalez-la.

Faites cuire au four à 175°C en haut/bas pendant 15 minutes.

Pour le glaçage, passez le sucre glace au tamis, mélangez-le avec le sucre vanillé, incorporez le beurre fondu au sucre glace, ainsi qu'une cuillère à soupe d'eau très chaude. Étalez sur le gâteau encore chaud et répartissez immédiatement les flocons de noix de coco sur le dessus.

Amusez-vous bien en cuisinant