

Kokos Sauercreme Cake



Zutaten:

2 Eier
100 g Zucker
1 Elf Vanillepuddingpulver
75 ml Öl
100 g Mehl
100 g Kokosflocken
1 gehäufte Kl Backpulver
125 ml Sauercreme

Zubereitung:

Eier, Zucker und Vanillepuddingpulver schaumig rühren, langsam das Öl einrühren. Mehl, Kokosflocken und Backpulver mischen und mit der Sauercreme vorsichtig unterrühren.

Topf und Deckel vorheizen.

30 Min auf höchster Flamme, danach noch 15 Min. bei reduzierter Hitze weiterbacken.