

# Schokokuchen mit Kokos-Nocken

Das Rezept für den Schokokuchen mit Kokos-Nocken ist einfach und lecker zugleich.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

### Für die Kokos-Nocken

300 g	<a href="#">Topfen</a>
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
2.5 EL	Kristallzucker
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
60 g	Kokosflocken
1 EL	Mehl (gesiebt)

### Für den Teig

2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
350 g	Kristallzucker
250 ml	Milch
4 EL	Kakao (echten)
250 g	Mehl
2 TL	Backpulver
100 ml	<a href="#">Butter</a> (flüssige)
250 ml	Wasser (heiß)

### Für die Schokoglasur

50 g	<a href="#">Butter</a> (weiche)
4 EL	Kakao (echten)

3 EL Staubzucker (gesiebt)
6 EL Wasser (heiß)

## Zubereitung

1. Für den **Schokokuchen mit Kokos-Nocken**, ein Backblech mit Backpapier auslegen. Danach für die Kokos-Nocken den Topfen mit dem Ei, dem Zucker, dem Vanillezucker, den Kokosflocken und dem Mehl in eine Schüssel geben und gut verrühren.
2. Im Anschluss mit einem Esslöffel 15 Nocken aus der Masse stechen und im gleichmäßigen Abstand auf das Backblech setzen. Jetzt den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.
3. Für den Teig, die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Milch mit dem Kakao hinzufügen und das Mehl mit dem Backpulver dazu sieben. Jetzt noch die Butter und das Wasser untermischen und den Teig über die Nocken auf das Blech gießen. Alles ca. 30-35 Minuten fertig backen. Der Kuchen sollte zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.
4. Für die Schokoglasur die weiche Butter mit dem Kakao, dem Staubzucker und dem heißen Wasser zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Im Anschluss, die Creme dünn auf den Kuchen streichen und servieren.

## Tipp

Der Schokokuchen mit Kokos-Nocken schmeckt auch prima ohne Glasur.