

## Dänischer Traumkuchen – Drømmekage



Herrlich lockerer Blechkuchen mit knuspriger Kokos-Kruste! Super einfach, super lecker!

---

Zubereitungszeit: 20 min

Wartezeit:

Backzeit: 25 min

---

### ZUTATEN

#### Für den Teig

200 ml Milch

50 g Butter

250 g Mehl

½ P. Backpulver

1 Prise Salz

2 TL Vanillezucker

200 g Zucker (oder mehr wer es süßer mag)

4 Eier (zimmerwarm)

## Für den Kokos-Belag

250 g Brun Farin (bei mir 225 g Rohrzucker plus ca. 1 EL Zuckerrüben-Sirup)

150 g Butter

75 ml Milch

100 g Kokosraspeln

## ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Ein tiefes Backblech oder eine Auflaufform (ca. 30 x 40 cm) mit Backpapier auslegen.
3. Für den Teig zuerst die Milch erwärmen, Butter darin schmelzen und beides etwas abkühlen lassen.
4. Mehl, Backpulver, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel mischen.
5. In einer separaten Schüssel die Eier mit dem Zucker cremig aufschlagen (dauert einige Minuten). Anschließend abwechselnd portionsweise die Mehl-Mischung und die Milch-Butter-Mischung dazugeben und unterrühren, bis sich alle Zutaten zu einem dickflüssigen Teig verbunden haben.
6. Den Teig in das Blech/die Form füllen und auf der unteren Schiene ca. 20 Minuten backen.
7. In der Zwischenzeit den Belag zubereiten. Dazu alle Zutaten, bis auf die Kokosraspeln, in einen kleinen Topf geben und sie unter Rühren erhitzen. Wenn die Masse kurz vor dem Kochen ist, die Kokosraspeln unterrühren und alles kurz aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und zur Seite stellen.
8. Nach der Backzeit den Kuchen aus dem Ofen nehmen und den Backofen auf 225°C hochstellen.
9. Bevor man die Kokosmasse vorsichtig auf dem Kuchen verteilt, sollte man ihn ein paar Minuten stehen lassen.
10. Ist der Belag gleichmäßig auf dem Kuchen verteilt, schiebt man das Blech/die Form weitere 5-10 Minuten in den Backofen, damit die typisch knusprige Kruste

entsteht.

11. Den Traumkuchen auf dem Blech/in der Form abkühlen lassen. Anschließend in Stücke schneiden und servieren.
12. Der Kuchen schmeckt auch nach 3 Tagen noch gut, wenn man ihn abgedeckt aufbewahrt.