

Isländischer Fernsehkuchen – Sjónvarpskaka



Überhaupt nicht trocken und richtig lecker!

Zubereitungszeit: 15 min

Wartezeit:

Backzeit: 1 Std

ZUTATEN

Für den Teig

- 4 Eier
- 250 g Zucker
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Vanille, gemahlen
- 200 ml Milch
- 50 g weiche Butter

Für den Belag

125 g Butter
100 g Kokosflocken
125 g Puderzucker
4 EL Milch

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf Ober-/Unterhitze 180°C vorheizen.
2. Den Boden einer Springform (24 cm) mit Backpapier auslegen und den Rand leicht einfetten.
3. Für den Teig die Eier mit dem Zucker schaumig aufschlagen.
4. Mehl, Backpulver und Vanille mischen und unter die Eiermasse rühren.
5. Milch und Butter dazugeben und ebenfalls unterrühren.
6. Den Teig in die Springform füllen, glattstreichen und im unteren Drittel des Backofens für ca. 35 Minuten backen.
7. Anschließend den Kuchen aus dem Ofen nehmen, den Backofen aber nicht ausstellen.
8. Nun den Belag zubereiten. Dazu Butter, Kokosflocken, Puderzucker und Milch in einem kleinen Topf unter ständigem Rühren langsam erwärmen und 5 Minuten köcheln lassen.
9. Die Kokosmasse gleichmäßig auf dem noch warmen Kuchen verteilen, dabei einen Rand von ca. 2 cm freilassen.
10. Anschließend für weitere 20-25 Minuten bei gleicher Temperatur fertigbacken. Anschließend aus der Form nehmen und auskühlen lassen.