

## **Kokos - Streuselkuchen**

3 Eier

250 gr. Zucker rühren bis eine helle Masse entsteht

2 Teelöffel Vanillezucker

2 Esslöffel Kakaopulver dazu vermischen

3 dl Milch dazu

300 gr. Mehl

2 gestrichene Teelöffel Backpulver dazu mit Sieb

200 gr. Butter oder Margarine flüssig und ausgekühlt dazu mischen

Backfolie auf Blech, Masse darauf verstreichen 15Min bei 200 C° unterste Rille backen.

### **Guss nach dem Backen**

200gr. Puderzucker

2 Esslöffel Kakaopulver

2 Teelöffel Vanillezucker

50gr. Butter oder Margarine

4-5 Esslöffel starker Kaffee

flüssig kalte Masse sollte nicht zu dünn sein, verstreichen

Kokosstreusel darüber verteilen