

# Mango-Kokos-Kuchen

## Zutaten:

### Kokoskuchen

230 g weiche vegane Butter/Margarine

450 g Zucker

1 Dose Kokosmilch

2 TL Apfelessig

1 TL Vanilleextrakt

360 g Mehl

2 TL Backpulver

1 TL Natron

### Kokossahne

1 Dose Kokosmilch, über Nacht im Kühlschrank

2 EL Puderzucker

100 g Kokosraspeln

1 Mango

## Zubereitung:

- Den Ofen auf 175 °C vorheizen.
- In einer großen Schüssel werden die Butter und der Zucker miteinander cremig gerührt.

- Anschließend werden auch die Kokosmilch, der Apfelessig und der Vanilleextrakt untergerührt.
- In eine zweiten Schüssel werden Mehl, Backpulver und Natron gesiebt.
- Nun werden die trockenen Zutaten zu den feuchten Zutaten gegeben und alles schnell vermischt.
- Der Teig wird nun in eine geölte und bemehlte Springform (oder zwei kleine) gegeben.
- Die Springform ein paar Mal die Arbeitsfläche klopfen damit Luftbläschen verschwinden können.
- Dann in den Ofen geben und für ca. 50-60 Minuten backen - zwischendurch gerne immer mal wieder checken, da die Backzeit variieren kann (die kleinen Springformen brauchen nur 30 Minuten).
- Für 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann mit einem Messer vom Rand lösen und auf einem Kuchengitter komplett kalt werden lassen.
- Für die Kokosrahm die Dose Kokosmilch öffnen - Achtung, nicht schütteln. Nun den harten Part, der sich oben abgesetzt hat, in eine Schüssel geben. Den Puderzucker darüber sieben. Mit einem Schneebesen vermischen, bis die Kokosrahm fluffiger wird und der Puderzucker eingearbeitet wurde (nicht zu lange schlagen!).
- Auf den abgekühlten streichen und mit Kokosraspeln bestreuen.
- Die Mango schneiden und dann kurz vor dem Servieren in Form einer Sonne auf dem Kuchen verteilen.
- Genießen!

Urheber: Selina von <http://kruemelkreationen.blogspot.de/>