

## Kokos-Kirschkuchen

### Zutaten für 12 Stücke:

#### Für den Rührteig

150 g weiche Butter  
100 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
2 Eier (M)  
150 g Joghurt, 1,5 % Fett  
200 g Mehl  
2 TL Backpulver  
125 g Kokosraspeln  
etwas abgeriebene Bio-Zitronenschale

#### Außerdem

1 Glas (350 g) Odenwald Schattenmorellen  
60 g Kokosraspeln  
25 g brauner Zucker  
Fett für die Backform

#### Zubehör

Backform (Ø 26 cm)

### Zubereitung:

Zuerst Odenwald Schattenmorellen auf einem Sieb gut abtropfen lassen.

Für den Teig Butter cremig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker, Eier und Joghurt unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und zügig unterrühren. Kokosraspeln und Zitronenschale untermengen.

Eine Backform (Ø 26 cm) gut einfetten. Teig einfüllen und glatt verstreichen. Schattenmorellen darauf verteilen. Kokosraspeln mit Zucker mischen und darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 40 Minuten backen.

### Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

#### Tipp:

*Der Kuchen lässt sich gut bereits am Vortag zubereiten. Über Nacht abgedeckt ruhen lassen, dann schmeckt er besonders lecker.*



*Guten Appetit!*