

Kokoskuchen mit Marillen

Gesamtzeit **50 Min.** 50 Min. Vorbereitungszeit

ZUTATEN

20 Portion(en)

Für den Kuchen:

120 g	weiche Butter
80 g	Zucker
1 Sachet	Vanillezucker
4	Eier
100 g	Kokosraspel
100 g	gemahlene Haselnüsse
100 g	Mehl
6 EL	<u>Kikkoman natürlich</u> <u>gebraute salzreduzierte</u> <u>Sojasauce</u>
20 g	Kakao
1 TL	Backpulver
Für die Marillen:	
1 kg	Marillen (alternativ Aprikosen)
2 EL	<u>Kikkoman natürlich</u> <u>gebraute salzreduzierte</u> <u>Sojasauce</u>
150 g	Zucker
1	Zimtstange
0,5	Vanilleschote

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren.

Schritt 2

Kokosraspel, Haselnüsse, Mehl, Sojasauce, Kakao und Backpulver dazugeben und verrühren.

Schritt 3

Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gas: Stufe 3, Umluft 160 °C) ca. 15-20 Minuten goldbraun backen.

Schritt 4

Marillen halbieren, entkernen und in dicke Spalten schneiden.

Schritt 5

100 ml Wasser, Sojasauce, Zucker, Zimtstange und Vanilleschote aufkochen, die Marillen zufügen und ca. 5 Minuten dünsten.

Schritt 6

Marillen auf einem Sieb abtropfen lassen und dabei den Sud auffangen.

Schritt 7

Die Marillen auskühlen lassen und auf dem Kuchen verteilen.

Schritt 8

Aus dem Sud die Zimtstange und Vanilleschote entfernen, den Saft ca. 10 Minuten lang einkochen, etwas abkühlen lassen und anschließend die Marillenstücke auf dem Kuchen damit überziehen.