

# Coco Cloud mit samtiger Vanillecreme



Diese Coco Cloud ist herrlich leicht, saftig und wunderbar cremig. Der luftige Boden trifft auf eine zarte Vanillecreme und wird mit einer goldenen Kokoskruste perfekt abgerundet. Die Kombination aus fluffigem Teig, cremiger Füllung und leicht knusprigem Topping macht diesen Kuchen zu etwas ganz Besonderem. Einfach gemacht, aber geschmacklich richtig besonders. Perfekt für den Frühling oder einfach, wenn man Lust auf etwas Leichtes und Süßes hat. Am besten schmeckt er frisch am selben Tag.

**Backzeit Teig: 50 min**

**Temperatur Teig: 180°C, O/U**

**Backform: Rund**

**Durchmesser: 28 cm**

**Anspruch: ★☆☆☆☆**

## Zutaten

### BODEN

- 250 ml Sahne
- 3 Eier (Größe M)
- 120 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 300 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- Prise Salz

### VANILLECREME

- 450 ml Milch
- 1 Pck. Gala Bourbon Vanillepuddingpulver
- 2 EL Zucker
- 200 g Schmand

### TOPPING

- 150 g Kokosraspeln
- 75 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker



# Zubereitung

---

## VORBEREITUNG

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine 28 cm Springform vorbereiten (einfetten oder mit Backpapier auslegen). Alle Zutaten abwägen und bereitstellen.

### 1. VANILLECREME

Den Vanillepudding nach Packungsanleitung mit Milch und Zucker kochen. Kurz abkühlen lassen und anschließend den Schmand unterrühren, bis eine glatte Creme entsteht.

### 2. TEIG

Sahne, Eier, Zucker und Vanilleextrakt cremig rühren. Mehl, Backpulver und Salz hinzufügen und alles zu einem glatten Teig vermengen. Den Teig in die vorbereitete Springform geben und gleichmäßig verstreichen. Die Vanillecreme gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Kokosraspeln mit Zucker und Vanillezucker vermischen und gleichmäßig über die Creme streuen.

### 3. BACKEN

Den Kuchen etwa 50 Minuten backen. Nach ca. 10 Minuten prüfen, ob die Kokosraspeln goldig werden und den Kuchen locker mit Alufolie abdecken. Mit der Stäbchenprobe prüfen. Der Kuchen darf beim Herausnehmen noch leicht wackelig sein und festigt sich beim Abkühlen.

Mit Liebe gebacken,

*Amelie*