



ZUTATEN (Menge für 12 Stücke)

Für den Teig:

- 2 Eier
- 1 TL Vanilleextrakt
- 240 ml Milch
- 200 g Zucker
- 1 EL hochwertiges Matcha-Pulver
- 225 g KOMEKO Mochiglück**
- 1 TL Backpulver
- 1/4 TL Salz
- 60 g Butter, geschmolzen + etwas für die Form
- 200 ml Kokosmilch, leicht erwärmt, glatt
- 25 g Kokosraspeln
- Einige Prisen Salzflocken



ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 175°C vorheizen. Eine 20x20 cm Backform (oder ähnlich) großzügig mit Butter einfetten.
2. In einer Schüssel Eier, Vanilleextrakt und Milch verquirlen.
3. In einer großen Schüssel Zucker und Matcha gründlich vermischen. Anschließend KOMEKO Mochiglück, Backpulver und Salz unterrühren.
4. Die Ei-Milch-Mischung zu den trockenen Zutaten geben und mit einem Holzlöffel oder Gummispatel gut vermengen.
5. Geschmolzene Butter und Kokosmilch hinzufügen und vollständig einarbeiten. Den Teig in die vorbereitete Form gießen und die Form ein paar Mal leicht auf die Arbeitsfläche klopfen, um Luftblasen zu entfernen.
6. Die Kokosraspeln gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen und mit einer Prise Salzflocken bestreuen.
7. Vorsichtig in den Ofen auf die mittlere Schiene stellen, damit die Kokosraspeln nicht verrutschen. Etwa 50-55 Minuten backen, bis der Kuchen fest und die Oberfläche goldbraun ist.
8. Die Form auf ein Kuchengitter stellen und den Kuchen vollständig abkühlen lassen (ca. 1-2 Stunden).
9. In 10-12 Stücke schneiden. Am besten mit einem Plastikmesser oder eingeeiltem Messer schneiden, um das Kleben zu minimieren.
10. In einem luftdichten Behälter bis zu 3 Tage bei Zimmertemperatur aufbewahren.

