

# Rezept Schoko-Keks-Kuchen

## Produktfotos



## Kurzbeschreibung

- Schmeckt Klein & Groß
- Optimal für Kindergeburtstage
- Knackiger Schokoladengenuss
- Schnell zubereitet

## Beschreibung

# Zutatenliste

## Zubereitung

200 g oder 250 ml	Kokosöl nativ, kalt gepresst, kbA
150 g	Zucker ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
50 g	Kakaopulver ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
2 Stck.	Eier ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
1 Btl.	Vanillezucker ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
	Butterkeks, ca. 1 1/2 Pakete ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
	Cognac oder Weinbrand, 2 EL nach Bedarf ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
	Instantkaffee/Instantespresso, 2 TL nach Bedarf ( <b>Eigenbeschaffung</b> )

## Zubereitung

1. Zubereitung:
2. Das Glas mit dem Kokosöl in ein mit heißem Wasser gefülltes Gefäß stellen und warten bis das Öl geschmolzen ist. Hierfür reicht das mit 60° Grad heiße Wasser aus der Leitung. Bitte beachten, dass das Öl nicht zu heiß wird, da sonst die Eimasse gerinnt.
3. Eine kleine Kastenform (Königskuchenform) z.B. 20 x 11 cm mit Backpapier auslegen.
4. Den ganz feinen Zucker, Vanillezucker und Eier mit einem Mixer ca. 6 Minuten zu einer schaumigen Masse verrühren. Dann das gesiebte Kakaopulver vorsichtig untermischen und evtl. Weinbrand oder das vorher in ein wenig Wasser aufgelöste Instantkaffeepulver zugeben.
5. Nun das flüssige Kokosöl langsam in die Ei-Kakaomasse einrühren. Sollte die Masse jetzt zu fest sein, die Schüssel in warmes Wasser stellen und weiterrühren.
6. In die mit Backpapier ausgelegte Form den Boden mit etwas Schokokokosmasse ausgießen und die erste Schicht Kekse darauf legen. Nun abwechselnd Schokoladenmasse mit Keksen schichten. Je nach Größe der Backform wird der Kekskuchen flacher oder höher. Das überstehende Backpapier oben auf die Masse legen und die Form zum Erkalten des Kuchens in den Kühlschrank stellen.

## Mehr Informationen

---

Artikelnummer	002100120
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:30
Variante	1 St.
Package Amount	0.000000

## Preise

---

### Zubehör Set



#### **Zubehör-Set, 1 St.**

CHF 21.75

- Grundausrüstung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

## Zubereitung

<b>Instantkaffee/Instantespresso</b>	CHF 0.00
<b>Cognac oder Weinbrand</b>	CHF 0.00
<b>Butterkeks</b>	CHF 0.00
<b>Vanillezucker</b>	CHF 0.00
<b>Eier</b>	CHF 0.00
<b>Kakaopulver</b>	CHF 0.00
<b>Zucker</b>	CHF 0.00
	<b>Kokosöl nativ, kalt gepresst, kbA, 250 ml</b> CHF 13.95 <ul style="list-style-type: none"><li>• DE-ÖKO-039</li><li>• kbA (kontrolliert biologischer Anbau)</li><li>• zum Backen und Kochen</li><li>• cholesterinfrei</li><li>• frei von Gluten und Laktose</li></ul>

