

KOKOS-RAVANI MIT DRACHENFRUCHT

DER IDEALE KUCHEN FÜR EINEN FARBENFROHEN SOMMER



ZUTATEN:

Für den Kuchen:

- 4 Eier
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 100 ml Olivenöl
- 300 ml APOSTELS jogurti
- 140 g Grieß
- 100 g Kokosraspeln
- 100 g Mehl
- 3 EL pinkes Drachenfruchtpulver
- 1 Pck. Backpulver

Für den Zuckerguss:

- 3 EL Wasser
- 1 TL Zitronensaft
- 2 EL Puderzucker
- 1 TL Drachenfruchtpulver
- 1 EL APOSTELS jogurti

APOSTELS Tipp:

Der farbenfrohe Ravani eignet sich auch hervorragend als köstliche Überraschung zum Muttertag!

ZUBEREITUNG:

Den Backofen auf etwa 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Anschließend die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker zusammen schaumig rühren. Nun Olivenöl, Joghurt, Grieß und Kokosraspeln zugeben und kurz unterrühren. Mehl, pinkes Drachenfruchtpulver und Backpulver hinzufügen und gut durchmischen. Den Teig in eine Springform füllen und glattstreichen. Nun für ca. 40 Minuten im Backofen backen.

In der Zwischenzeit die Zutaten für den Zuckerguss vermischen. Sobald der Kuchen fertig ist: Den noch heißen Kuchen mit dem Zuckerguss übergießen und erkalten lassen.

Nach Belieben den Kuchen noch mit Kokosraspeln oder Drachenfruchtkugeln dekorieren.

