

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	Kikkoman natürlich gebraute salzreduzierte Sojasauce
20 g	Kakao
1 TL	Backpulver
Für die Marillen:	
1 kg	Marillen (alternativ Aprikosen)
2 EL	Kikkoman natürlich gebraute salzreduzierte Sojasauce
150 g	Zucker
1	Zimtstange
0,5	Vanilleschote

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Kokosraspel, Haselnüsse, Mehl, Sojasauce, Kakao und Backpulver dazugeben und verrühren. 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 2

Marillen halbieren, entkernen und in dicke Spalten schneiden. 100 ml Wasser, Sojasauce, Zucker, Zimtstange und Vanilleschote aufkochen, die Marillen zufügen und ca. 5 Minuten dünsten. Marillen auf einem Sieb abtropfen lassen und dabei den Sud auffangen. Die Marillen auskühlen lassen und auf dem Kuchen verteilen.

Schritt 3

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.