



Bilinka Kuchen

Zutaten für einen Blechkuchen:

5 Eier

250g Zucker*

1 P. Vanillezucker

250g Butter

500g Reismehl

4 TL Backpulver

500ml Kokosmilch*

Kokosraspeln* oder Kokoschips*

Zubereitung:

Eier, Zucker, Vanillezucker und Butter schaumig rühren. Reismehl mit dem Backpulver mischen und löffelweise dazugeben. Kokosmilch unterrühren. Teigmasse in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Form füllen und im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft ca. 40 Minuten backen. Nach Belieben anschließend sofort mit Kokosraspeln oder Kokoschips bestreuen und in kleine rechteckige oder quadratische Stücke schneiden.

Zutaten mit Sternchen * erhalten Sie im fair.

Reismehl bekommt man in der Oberen Mühle in Aidlingen.

Fetteiche Kokosmilch kann auch mit Wasser oder Milch verdünnt werden.