

Kokosplattenkuchen

Boden

150 g Butter
100 g Zucker
4 Eigelbe
250 g Mehl
½ P. Backpulver

Belag

1 Glas Aprikosenmarmelade
4 Eiweiß
200 g Zucker
200 g Kokosflocken

Einen Rührteig zubereiten, auf ein gefettetes Backblech geben, mit der Marmelade bestreichen. 4 Eiweiß steifschlagen, den Zucker und die Kokosflocken dazugeben. Die Baissemasse gleichmäßig über den Teig verteilen.

Bei 180 Grad ca. 30 bis 45 Minuten backen.