

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

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.



Über APOSTELS

Die APOSTEL Griechische Spezialitäten GmbH steht für Produkte, deren Basiszutat Naturjoghurt aus eigener Herstellung ist. Produktklassiker und Marktführer seit der Unternehmensgründung im Jahr 1983 ist bis heute der APOSTELS Zaziki. Die Originalität unterstreicht der APOSTELS jogurti, ein Naturjoghurt nach traditioneller Rezeptur und klassisch griechischer Art. Frische Zutaten, eigener Anbau und strenge Qualitätskontrollen sind für das familiengeführte Unternehmen entscheidend. Das Motto lautet: „Geschmack kommt von Qualität!“ Denn nur mit den hochwertigsten Zutaten entsteht der reine APOSTELS-Geschmack. Auf unnötige Zutaten, wie den Zusatz von Zucker oder Konservierungsstoffen, wird verzichtet.
www.apostels.de

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Claudia Fröhlich, Sendlinger Straße 31, 80331 München
Telefon: +49.89.23 23 63 49, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: apostels@kommunikationpur.com