KIKKOMAN

Kokoskuchen mit Aprikosen

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 Sojasauce mit weniger Salz
20 g	Kakao
1 TL	Backpulver

Für die Aprikosen:

1 kg	Aprikosen
2 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce mit weniger Salz
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

Aprikosen halbieren, entkernen und in dicke Schnitze schneiden. 100 ml Wasser, Sojasauce, Zucker, Zimtstange und Vanilleschote aufkochen, die Aprikosen zufügen und ca. 5 Minuten dünsten. Aprikosen auf einem Sieb abtropfen lassen und dabei den Sud auffangen. Die Aprikosen 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 Aprikosenstücke auf dem Kuchen damit überziehen.