

Zitronen und Kokos-Cake

(1 Cakeform ca. 30 cm.)

175 g Butter, weich
150 g Zucker
1 Päckli Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eier
2 Zitronen, Saft und Abrieb
150 g Joghurt, natur
275 g Mehl
3 TL Backpulver
100 g Kokosflocken

75 g Puderzucker
½ Zitrone, Saft

Den Ofen auf 180°C vorheizen. Die Backform einfetten und leicht mit Mehl bestäuben. Butter, Zucker, Vanille und Salz schaumig rühren. Die Eier einzeln darunter rühren. Mindestens 1 Minute weiterrühren. Backpulver, Mehl und Kokosflocken mischen. Abrieb und Saft von der Zitrone, Joghurt und die Mehlmischung abwechselnd unter die Masse rühren. Den Teig in die vorbereitete Form geben und ca. 45 Minuten backen. Etwas auskühlen lassen und dann aus der Form stürzen. Aus Puderzucker und Zitronensaft einen Zuckerguss anrühren und auf den Cake geben. Mit Kokosflocken bestreuen.