



**Für Nordic Ware Backform „Raupe“  
und ähnliche 1,2 L Formen**

**Zutaten:**

280 g Mehl  
½ Pck. Backpulver  
½ TL Salz  
175 g weiche Butter  
250 g Zucker  
3 Eier  
1 Fl. Mandelextrakt  
175 ml Milch  
100 g Kokosflocken



**Unser Tipp:** Die Backform am besten mit Baktrennspray aussprühen damit auch jede Ecke der Form gefettet wird und somit der Kuchen beim Herauslösen nicht kaputt geht und sich leicht lösen lässt.

**Backanleitung:**

- Ofen auf 180° C vorheizen
- Backform einfetten und mit Mehl bestäuben
- Mehl, Backpulver und Salz mischen, Schüssel beiseite stellen.
- Butter und Zucker schaumig schlagen.
- Eier einzeln zugeben und jeweils gut vermischen
- Mandelextrakt hinzufügen
- Mehlmischung im Wechsel mit der Milch untermischen, gut verrühren.
- Kokosflocken unterheben.
- Den Teig gleichmäßig auf die Förmchen verteilen und für 24-28 Minuten backen.
- Garprobe mit einem Zahnstocher oder Backthermometer machen.
- Küchlein 15 Minuten in der Form auskühlen lassen.
- Auf ein Gitter stürzen und komplett erkalten lassen
- **Mit Puderzucker bestreuen und servieren.**