

# Kuchen Backen Rezepte

## Buchweizenkuchen Karibik - Vollwert

Anzahl: 1 Springform

Gattung: Backen, Obst, Drink, Buchweizen, Frucht, Kokos, Kuchen

---

### Für Den Teig:

500 g Buchweizenmehl  
250 g Margarine  
1/8 Liter Wasser

150 g Süßstoff  
1 Msp. Natron  
1 Msp. Vollmeersalz

### Für Die Füllung:

700 g Apfel- oder Mangoscheiben  
- blanchiert

400 g Kokosflocken  
200 g Süßstoff

### Für Die Streusel:

100 g Süßstoff  
150 g Buchweizenmehl

75 g Butter

---

Alle Zutaten zu einem Mürbeteig verarbeiten.

Alles in eine gefettete Springform geben.

Die Füllung darauf verteilen und die Streusel dazugeben. Fertig.

Bei ca. 180°C 45-50 Minuten backen.