

01. Dezember 2020



Elke wünscht euch viel Spaß und guten Appetit!



Sägespäne Kuchen

ZUTATEN

Für den Boden:

250g Butter
250g Zucker
6 Eier
150g Mehl
4 EL Kakaopulver
1 Pck. Backpulver

Für den Belag:

2 Becher Schmand
400 ml Sahne
4 EL Zucker
1,5 Pck. Cremepulver
100g Butter
100g Zucker
100g Kokosraspeln



1. Für den Boden die Butter im Topf zerlassen und mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren.



2. Den Teig in eine gefettete Backform geben und bei 160°C, für etwa 20 Minuten backen.



3. Für den Belag Schmand, Sahne, Zucker und das Cremepulver zu einer glatten Masse verrühren und auf den ausgekühlten Boden verteilen.



4. Für das Topping die Butter im Topf zerlassen, den Zucker und die Kokosraspeln hinzugeben und bis zur gewünschten Bräune rösten.



5. Die fertige Masse auf der Creme verteilen.



