

**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.



