

Rüdiger G. Behrens

Könzgenstraße 37
48249 Dülmen

www.tortenfoto.de

Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Sägespäne - Kuchen

Zutaten:

Für den Boden:

250 g Butter

250 g Zucker

6 Eier

150 g Mehl

4 EL Kakaopulver

1 Pck. Backpulver

Für den Belag:

2 Becher Schmand

400 ml Sahne

4 EL Zucker

1,5 Pck. Vanillecreme

100 g Butter

100 g Zucker

100 g Kokosraspel

Zubereitung:

Aus den Zutaten für den Boden einen Rührteig herstellen. Diesen auf ein Blech (30 x 40 cm) streichen und bei 160°C (Umluft, vorgeheizt) etwa 20 Minuten backen.

Auf den ausgekühlten Boden, Schmand, Sahne, Zucker und Vanillecreme glatt mixen und auf dem Boden verteilen.

Kokosraspel, Zucker und Butter in einer Pfanne rösten, bis die gewünschte Bräune erreicht ist. Diese Masse auf der Creme verteilen.

Da sich hier keine glatte Oberfläche ergibt kann man den Kuchen mit vielen kleinen essbaren Bildern belegen.