

Kategorie

Backwaren

Titel

Sägespäne-Blechkuchen

Zutaten

Boden:

250 g Margarine

150 g Zucker

6 Eier

150 g Mehl

1 Päck. Backpulver

6 EL Kakao

Belag 1:

600 ml Milch

2 Päck. Paradiescreme

Vanille (Dr. Oetker)

250 g Schmand

4 EL Zucker

Belag 2:

150 g Butter

150 g Zucker

200 g Kokosraspeln

Zubereitung

Zutaten des Bodens verrühren, auf ein gefettetes Backblech streichen und bei 170°C Heißluft 20 Min. backen. Abkühlen lassen.

Belag 1: Alles miteinander verrühren und auf den kalten Teig streichen.

Belag 2: Butter in einer großen Pfanne schmelzen, Zucker und die Kokosraspeln dazu geben und bräunen. Etwas auskühlen lassen und dann auf Belag 1 verteilen.