

Buttermilchkuchen

Zutaten:

2	Eier
3	Tassen Zucker (es reicht auch eine Tasse!)
4	Tassen Mehl
1	Päckchen Backpulver
2 Tassen	Buttermilch

Zutaten für den Belag:

1 Tasse	Zucker
1 Tasse	Kokosraspel
200 g	flüssige Butter

Experimentiervorschrift:

Die Zutaten für den Teig gut verrühren und auf das gefettete Kuchenblech geben. Zucker und Kokosraspel vermischen und über den Teig verteilen. Bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten backen und dann mit flüssiger Butter begießen.