

Kuchen mit Sägespänen

Zutaten:

Boden:

250 g	Zucker
250 g	Margarine
4 EL	Kakao
150 g	Mehl
1 P.	Backpulver
6	Eier

1. Belag:

2 Becher	Schmand
2 Becher	süße Sahne
2 Päckchen	Paradiescreme Vanille
4 EL	Zucker

2. Belag:

100-150 g	Kokosraspel
100 g	Butter
100 g	Zucker

Experimentiervorschrift:

Die Zutaten für den Boden werden gut verrührt und dann auf ein Blech oder in eine Springform gegeben. Bei etwa 175°C wird etwa 20-30 min (in Abhängigkeit vom benutzten Blech gebacken).

Auch die Zutaten für den 1. Belag werden vermixt und auf den abgekühlten Boden gegeben. Die Kokosraspel werden mit Butter und Zucker in der Pfanne leicht gebräunt, diese Masse wird dann auf den 1. Belag gegeben.