

Sägespäne-Kuchen

Kuchen » Rührkuchen

Zutaten (20 Stücke)

- » 350g Butter/Margarine
- » 350g Zucker
- » 4 EL Kakao
- » 150g Mehl
- » 6 Ei(er)
- » 1 Pk. Backpulver
- » 2 Becher Schmand
- » 2 Becher Schlagsahne
- » 1 1/2 Pk. Schlemmercreme (Vanille)
- » 50g Kokosraspel

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Schwierigkeitsgrad

Einsteiger



Warte-Zeit

31-60min



Zubereitungszeit

61-90min

Rezept-Foto



Zubereitung

Vorbereitung

- Backblech mit Backpapier auslegen
- Ofen auf 150°C vorheizen

Teig zubereiten

- 250g weiche Butter, mit 250g Zucker und Eiern glatt rühren
- Mehl, Kakao und Backpulver sieben, unter den Teig rühren
- Teig gleichmäßig auf dem Backblech verteilen
- Teig ca. 60min im Ofen backen
- Boden abkühlen lassen

Vanille-Creme zubereiten

- Schmand und Sahne glatt rühren
- Vanille-Pulver untermischen und zu einer festen Creme mixen

Sägespäne zubereiten

- restliche Butter und restlichen Zucker im Topf erhitzen
- Kokosraspeln unterrühren
- Raspeln hellbraun rösten, dabei ständig rühren

Fertigstellung

- Creme auf den Boden streichen
- Sägespäne klecksweise auf der Creme verteilen

angelegt am: 15.09.2008

Rezept-Nr: 2287

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke