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