

Sägespänekuchen

Zutaten:

5 Eier

250 g Zucker

1/8 lt. Öl

1/8 lt. Wasser

3 EL Kakao

200 g Mehl

1/2 Pkg. Backpulver

Dotter, Zucker, Öl und Wasser schaumig schlagen. Danach Kakao, Mehl, Backpulver und Eisschnee unterheben.

Heißluft, 180° Grad, 25 min. backen.

Creme:

1/2 lt. Milch

1 Pkg. Vanillepuddingpulver

80 g Zucker

200 g weiche Butter

Pudding kochen und ausgekühlt mit Zucker und Butter schaumig schlagen.

Belag:

80 g Butter

100 g Zucker

200 g Kokosette

Butter, Zucker und Kokosette leicht anrösten.

Kuchen mit Vanillepuddingcreme bestreichen und den Belag danach auf der Creme verteilen.