

Sägespänekuchen

Für den Boden

250 g Margarine/Butter

250 Zucker

4 EL Kakao – wenn man mag –

6 Eier

150 g Mehl

1 Pkt Backpulver

Das Ganze zum Rührteig verarbeiten, auf ein Blech (Fettpfanne) streichen und 15 Minuten bei 180 Grad Ober- und Unterhitze/160 Grad Umluft backen und abkühlen lassen.

Für den Belag

1 Becher Schmand 200 g

3 Becher Sahne zu je 200 g – nicht aufschlagen

2 Pkt Paradies-Creme (Vanille) von Dr. Oetker

Verrühren und auf den kalten Kuchen geben.

Sägespäne

100 g Butter

150 g Zucker

150 g Kokosraspel

In der Pfanne rösten und oben auf den Kuchen geben.