

Sägespänekuchen

Zutaten für den Boden:

150 g Zucker
250 g Margarine oder Butter
6 Ei(er)
150 g Mehl
4 EL Kakaopulver
1 Pck. Backpulver
Fett für das Blech



Zutaten für die Creme:

2 Becher Schlagsahne
2 Becher Schmand
2 EL Zucker
2 Pck. CremepulverParadiescreme Vanille

Zutaten für das Topping

100 g Kokosraspel
100 g Zucker
100 g Butter

Zubereitung:

1. Aus den Zutaten für den Boden einen Teig herstellen und auf ein 30x40cm Blech streichen.
2. Bei 180 °C 35 Minuten backen und gut auskühlen lassen
3. Für die Sägespäne die Kokosraspel mit Zucker und Butter in einer Pfanne rösten und gut auskühlen lassen.
4. Für die Creme: Schlagsahne schlagen
5. Schmand mit Paradiescreme und Zucker verrühren.
6. Die Sahne unterrühren (mit dem Mixer)
7. Die Creme auf den Boden verteilen und kühl stellen.
8. Die Sägespäne bleiben knusprig, wenn sie erst vor dem Servieren auf der Creme verteilt werden.