



SÄGESPÄNEKUCHEN AUF DEM GROSSEN OFENZAUBERER

- Nach einem Rezept von Susanne Altschuh.

ZUTATEN

- 250 g weiche Butter
- 250 g Zucker
- 6 Eier
- 150 g Mehl
- 4 EL Kakao
- 1 Päckchen Backpulver
- 500 g Süße Sahne
- 400 g Schmand
- 2 Päckchen Paradiescreme Vanille
- 150 g Kokosraspel
- 100 g Zucker
- 100 g Butter

ZUBEREITUNG

- Butter und Zucker in den Mixtopf geben und 2 Minuten/Stufe 4 schaumig schlagen.
- Nach einer Minute die Eier durch die Deckelöffnung nacheinander dazugeben.
- Mehl, Kakao und Backpulver dazugeben und ansteigend bis Stufe 5 ca. 20 Sekunden verrühren.
- Nun auf dem Großen Ofenzauberer und glatt streichen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 200° Ober-/Unterhitze auf dem Rost in der untersten Schiene 20-30 Minuten backen (ggf. Stäbchenprobe machen).
- Sahne, Schmand und Paradiescreme in den Mixtopf geben, 15 Sekunden/Stufe 4-5 verrühren und auf dem erkalteten Boden verstreichen.
- In einer Pfanne die Butter schmelzen, Zucker und Kokosraspel dazugeben und goldbraun rösten und abgekühlt auf der Creme verteilen.
- Stoneware vor der Reinigung bitte immer erst komplett auskühlen lassen.

Zum ONLINESHOP bitte hier klicken: ziehl.shop-pamperedchef.de
Zu meinem REZEPT-BLOG bitte hier klicken: martinaziehl.blogspot.de