

Sägespäne Kuchen gebacken im großen Ofenzauberer James von Pampered Chef®



Kuchen gebacken auf dem rechteckigen Ofenzauberer James von Pampered Chef®

Zutaten Schokoladenboden:

250g weiche Butter

250g Zucker

6 Eier

150g Weizenmehl Type 405

4 EL Backkakao

1 Päckchen Backpulver

Zubereitung:

Alle Zutaten in den Mixtopf des Thermomix® geben 1 Minuten/Stufe 5 verrühren.

Teig auf den gefetteten großen Ofenzauberer James geben und glattstreichen.

Backofen vorheizen/200°C/Ober-/Unterhitze/Rost/mittlerer Einschub 30 Minuten backen.
Stäbchenprobe machen.

Zutaten Creme:

500g süße Sahne

400g Schmand

2 Päckchen Paradiescreme Vanille

Alles in den Mixtopf geben und 30 Sekunden/Stufe 5 verrühren und auf dem erkalteten Schokoboden verstreichen.

Streusel:

150g Kokosraspel

100g Zucker

100g Butter

In einer Pfanne die Butter schmelzen, Zucker und Kokosraspel dazugeben und goldbraun rösten - abgekühlt auf der Creme verteilen.

Ich wünsche dir viel Spaß mit diesem Rezept.

Martina Ziehl mit Pampered Chef®

Pampered Chef® Onlineshop von Martina – www.pamperedchef.eu/ziehl

Folgende Produkte kamen zur Anwendung:

Großer Ofenzauberer James

Kuchengitter

Teigunterlage

Kleiner Streicher