

Bountykuchen



Zutaten

Für den Teig:

250 g Zucker

3 Eier

400 g Buttermilch

450 g Mehl

1 Pck. Backpulver

Für den Belag:

200 g Kokosraspeln

150 g Zucker

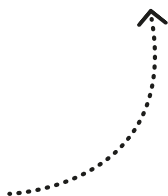
1 Pck. Vanillezucker

Nach dem Backen:

150 g Butter

200 g Schlagsahne

200 g Schokoladensplitter



Zubereitung:

Make it lecker

1. Zucker und Eier schaumig schlagen. Buttermilch unterrühren und zum Schluss Mehl und Backpulver zugeben und zu einem cremigen Teig verarbeiten.
2. Auf dem gefetteten Ofenzauberer plus verteilen.
3. In einer Schüssel Kokosflocken, Zucker und Vanillezucker vermischen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
4. Bei 200 Grad Ober-Unterhitze auf dem Rost ca 30 Minuten backen.
5. In der Zwischenzeit Butter und Sahne erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist.
6. Nach dem Backen das Butter-Sahne-Gemisch auf dem fertig gebackenen Kuchen verteilen und mit den Schokosplitter bestreuen.