



"Sägspän"-Kuchen

fürs Backblech

Zutaten:

Für den Teig:

5 Eier
145 g Zucker
5 g Vanillezucker
2 gehäufte Teelöffel "san-apart"
1 Prise Salz
150 g gesiebtes Mehl

Für die Creme:

500 ml Milch
40 g Zucker
1 Pck. Vanillepudding-Pulver
250 g Butter
50 g Zucker
etwas Zitronensaft
1 Prise Salz

Für die Sägspäne:

200 g Kokosflocken
80 g Zucker

Zubereitung:

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Eier mit dem Zucker, dem Salz und "san-apart" etwa 8 Minuten auf höchster Stufe schaumig schlagen. Dann das Mehl unterheben und den Teig auf dem Blech verteilen.

Bei 160° Celsius etwa 20 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen und etwa 10 Minuten abkühlen lassen. Dann vorsichtig umdrehen und das Backpapier abziehen. Während der Backzeit den Vanillepudding kochen. Während dem Abkühlen immer wieder mit einem Schneebesen durchrühren, damit sich keine Haut bildet. Die weiche Butter mit den 50 g Zucker, dem Salz und dem Zitronensaft schlagen, bis sie weiß ist. Nach und nach den erkalteten Pudding unterrühren.

In einer Pfanne ohne Fett die Kokosflocken unter ständigem Umrühren rösten bis sie hellbraun sind, den Zucker untermischen und abkühlen lassen. Achtung: Sie verbrennen schnell!

Die Creme auf dem Kuchen verteilen und mit den gerösteten Kokosflocken bestreuen. Fertig!

Tip: Ein witziger Kuchen für den Sommer.