

"Buttermilchkuchen vom Blech" von B. Wehner, Bonn

450 g Weizenmehl

1 P. Backpulver

3 Eier

375 g Zucker

1 P. Vanillezucker

400 ml Buttermilch

100 g Kokosflocken

30 g Butter

150 ml Sahne

Mehl, Backpulver, Eier, 300g Zucker, Vanillezucker und Buttermilch zu einem Teig verkneten.

Teig auf gefettetes Blech streichen.

Kokosflocken mit dem restlichen Zucker vermischen und auf den Teig streuen.

Bei 180°C Umluft 15 Minuten backen.

Butter mit der Sahne erhitzen und auf den Kuchen verteilen. Den Kuchen weitere 10 Minuten backen.

© by www.kuchen-aktuell.de

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.