

Buttermilchkuchen vom Blech

Zutaten:

Für den Teig:	
4 Tassen	Mehl
1 1/2 Tassen	Zucker
2 Tassen	Buttermilch
2	Eier
1 1/2 Pck.	Backpulver
Für den Belag:	
2 Tassen	Kokosraspel
1 Tasse	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
2 Becher	Sahne



Zubereitung:

1. Für den Teig alle Zutaten zusammen verrühren und auf das Blech streichen.
2. Die restlichen Zutaten zusammen vermischen und auf den Teig verstreuen.
3. Den Kuchen ca. 20 Minuten bei 175° C backen, nach dem Backen sofort mit zwei kleinen Bechern Sahne übergießen und schon ist er fertig.

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Ihr Team von adrian!

