

## Milchschnittenkuchen



### **Boden:**

5 Eier

5 EL Kakaopulver

250 g Zucker

300 g Margarine

250 g Mehl

1 Pck. Backpulver

1 Becher Schmand

### **Belag:**

2 Becher Schlagsahne

2 EL Zucker

1 Pck. Vanillezucker

2 Pck. Sahnesteif

1 Becher Schmand

### **Zubereitung:**

Eier, Zucker und Kakao verrühren. Dann Margarine schmelzen lassen und dazugeben. Anschließend Schmand, Mehl und Backpulver dazugeben. Nun alles zu einem glatten Teig verrühren. Teig auf 2 Bleche verteilen.

### **Bei 180°C Heißluft ca. 15 Minuten backen.**

Für die Creme Schlagsahne, Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Zum Schluss Sahnesteif und Schmand unter die Sahne geben. Die Creme auf einem Boden verteilen und mit dem anderen Boden bedecken.