

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.