



BUTTERMILCHKUCHEN

Zutaten für den Teig

2 Eier
1 ½ Tassen Zucker
2 Tassen Buttermilch
3 Tassen Silberbuchweizenmehl
1 Päck. Backpulver

Zubereitung

- Eier mit Zucker schaumig schlagen

- Mehl, Backpulver abwechselnd mit der Buttermilch zu der Eimasse hinzufügen. Auf einem gefetteten und bemehlten Backblech verstreichen.

Zutaten für den Belag

2 Tassen Kokosflocken
1 Tasse Zucker
2 Päck. Vanillezucker

Zubereitung

- Kokosflocken, Zucker und Vanillezucker mischen und über den Teig streuen.

- 20-30 Min. bei 170° backen

250g Sahne

- Sahne erwärmen und esslöffelweise über den noch warmen Kuchen geben.