Blechkuchen mit Rahm-Obers-Belag

ZUTATEN

¼ kg Zucker

¼ kg Mehl

4 Eier

1/8 l Öl

1/8 l Wasser

2 Teelöffel Backpulver, Vanillezucker, Rum, Marmelade (z.B. Marillen), Kakaopulver

Creme;

½ l Schlagobers

½ l Sauerrahm (eventuell etwas weniger)

Vanillezucker

ZUBEREITUNG

Aus den angegebenen Zutaten Teig bereiten, auf ein mit Backpapier bedecktes Blech streichen und bei Heißluft mit 160 Grad 30 min hell backen.

Nach dem Auskühlen mit Marmelade bestreichen.

Schlagobers mit Vanillezucker schlagen und Sauerrahm untermischen.

Diese Masse auf den Kuchen streichen, dick mit Kakao bestreuen und einige Stunden kühl stellen.

© 6-Blechkuchen.docx