

Bountykuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr Butter, 180 gr Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz, 4 Eier, 375 gr Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 20 Bounty, 250 gr Zartbitterkuvertüre.

Die Vorbereitungen:

Springform einfetten.

Die Zubereitung:

Aus den Zutaten für den Teig einen geschmeidigen Rührteig herstellen. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Springform verteilen und glattstreichen. Die Kokosriegel kranzförmig auf den Teig darauf geben. Die andere Hälfte vom Teig darüber geben.

Bei 180 Grad C auf der mittleren Schiene ca. 40 Min. backen.

Kuchen erkalten lassen und mit der im Wasserbad geschmolzenen Kuvertüre überziehen!

Gutes Gelingen!!!!!!!!!!!!!!