

## Zutaten:

### Teig:

3 Eier  
150 g Zucker  
500 g Buttermilch  
450 g Mehl  
1 1/2 Backpulver

### Belag:

200 g Kokosflocken oder  
gemahlene Haselnüsse  
80 g Zucker  
1 P. Vanillezucker

### Guß:

250 g Schlagsahne



**Zubereitungszeit:** 20min

**Backzeit:** 20min

**Temperatur:**

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

## Zubereitung:

Eier und Zucker im **Schlagkessel** weißcremig schlagen.  
Mehl und Backpulver mischen und mit dem  
**Müllermeister** darüber sieben. Kurz unterziehen.

**Dauerbackunterlage** auf den **Thermo-Star** legen  
und die **Maxi-Schnitte** anpassen. Teig einfüllen  
und mit dem Liftboy glatt streichen.  
Kokosflocken oder Haselnüsse mit dem Zucker  
mischen und auf dem Teig verteilen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Min. backen bei 200°C

Nach dem Backen die Schnitte ca. 5 Minuten abkühlen  
lassen. Dann die flüssige Sahne vorsichtig darüber verteilen.