

Zutaten:

Für den Teig:

250 g Butter

200 g Zucker

200 g Mehl

½ Pkt. Backpulver

4 Ei(er)

4 EL Milch

3 EL Kakaopulver

Für den Belag:

500 ml Milch

6 EL Grieß

200 g Butter

200 g Zucker

200 g Kokosraspel

Kuvertüre, Schokoladenglasur

zum überziehen

Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 15min

Temperatur: 175°C

Zubereitung:

Rührteig im *Schlagkessel* zubereiten, *Maxi-Schnitte* auf den mit der *Dauerbackunterlage* ausgelegten *Thermo-Star Vario* stellen, den Teig in die Form geben, mit dem *Liftboy breit* glattstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 175° C etwa 15 Minuten backen. Abkühlen lassen. Aus Milch, Grieß und Butter einen Grießbrei kochen. Zucker und Kokosflocken mit dem *Softliner groß* unterrühren. Den Boden auf den Profi-Schnittenhelfer umsetzen, die Masse mit dem *Liftboy breit* auf den Boden streichen. Mit Hilfe des *VEMMiNA-Pinsels* Guss überziehen.

Mit der *First Lady* in Riegel schneiden. Sieht aus wie Bounty, schmeckt wie Bounty, ist es aber nicht!!