

# Fress-mich-dumm Kuchen

## Biskuit:

6 Eier

300g Zucker

300g Mehl

2 TL Backpulver

3 EL Kakao

## Buttercreme:

0,5l Milch

1P Vanillepudding

250g Butter

50g Kokosfett

1Pr Salz

## Belag:

100g Butter

100g Zucker

200g Walnüsse grob gehackt

Kuvertüre zum Verzieren



Zunächst die Eier aufschlagen und mit dem Zucker schaumig rühren. Anschließend Mehl, Backpulver und Kakao zugeben und unterrühren.

Den fertigen Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und bei 170 Grad 20 Minuten backen.

Währenddessen wird die Buttercreme zubereitet. Hierzu den Großteil der Milch erwärmen und Butter und Kokosfett darin schmelzen lassen. Mit dem Rest der Milch den Vanillepudding anrühren und hinzugeben. Die Buttercreme aufkochen lassen. Für den Belag die Walnüsse in Zucker und Butter karamellisieren. Alles abkühlen lassen.

Die Buttercreme auf den Teig schichten und mit den Walnüssen und Kuvertüre verzieren.



Landfrau Andrea Höra  
wünscht guten Appetit!