

Winter Schnitte mit Kokoscreme

Zutaten

Teig

- ♥ 320 Gramm Weizen Mehl
- ♥ ½ TL Backpulver
- ♥ 1 Prise Salz
- ♥ 80 Gramm Puderzucker
- ♥ 1 Ei
- ♥ 80 Gramm Butter oder Margarine
- ♥ 0,7 dl Milch



Pudding

- ♥ 4,5 dl Milch
- ♥ 70 Gramm Weizenmehl
- ♥ Je 1 Packung Vanille Zucker + Bourbon Vanille Zucker

Creme

- ♥ 200 Gramm Margarine
- ♥ 200 Gramm Puderzucker
- ♥ 1 TL Bourbon Vanille Paste
- ♥ 4 EL Kokosraspel

Zubereitung

Den Backofen auf **180 ° Ober- und Unterhitze** vorheizen.

Das Mehl in die Rührschüssel des Küchengeräts sieben und die trockenen Zutaten zugeben und vermischen. Nach und nach die Butter und das Ei zufügen und mit den Knethaken zusammenkneten. Nochmals auf einer gut bemehlten Fläche mit den Händen kurz durchkneten. Den Teig auf 3 gleiche Stücke aufteilen.

Den 1. Teig auf einer bemehlten Fläche rechteckig 35*25 cm groß ausrollen und auf ein Backpapier (mit einem Nudelholz geht es leichter) ablegen. Den Teig mit dem Backpapier auf der Rückseite eines Backbleches legen und ca. 8 Minuten goldbraun backen. Die andere 2 Teige ebenso backen und auskühlen lassen.

Für die Füllung rühren wir das Mehl mit der Milch und den beiden Vanillezucker Sorten in einem Topf glatt und kochen es so lang auf bis wir eine Konsistenz ähnlich wie Pudding erreichen. Auskühlen lassen. Die zimmerwarme Butter mit dem Puderzucker und Vanille Paste schaumig schlagen nach und nach die Creme und die Kokosraspel unterrühren. Ca. 3- 4 EL der Creme für den Schluss aufheben.

Den 1. Biskuitboden auf ein größeres Brett oder Tablett legen und die Hälfte der Creme darauf verstreichen. Nun kommt der 2. Biskuit darauf und die restliche Creme. Mit dem 3. Boden abschließen. Die restliche Creme dünn aufstreichen und mit Kokosraspeln bestreuen.

Gedanken: ich liebe solche Schicht Kuchen und diese Variante passt perfekt zum Winter. Dieser Kuchen bleibt im Kühlschrank sehr lang frisch und ist eine große Portion. Ideal für viele Gäste oder große Familien.