

## Saure Sahne - Kuchen

250 g weiche Sahne oder andere Margarine + 250 g Zucker zuerst schaumig rühren!

3 Eier + 2 Becher Saure Sahne + 420 g Mehl + 1,5 TL Natron + 4 EL Kakao

Diese Masse auf 's Blech geben und bei 175 Grad mit Umluft ca. 20 min abbacken!

### Buttercreme

- 1 mal Vanille- oder Sahnepudding kochen - mit nur 450 ml Milch und 6 Eßl. Zucker, erkalten lassen, immer mal verrühren, damit sich keine Haut bildet !!!!!!!

- 250 g weiche Butter

Wenn Butter und Pudding gleiche Temperatur haben, die Butter glattrühren.

- Dann portionsweise den Pudding in die Butter einrühren.

- Nach dem Erkalten des Kuchens die Buttercreme gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. Danach die Walnushälften auf den Kuchen legen.

- Nun kann man noch den Kuchen mit Glasur verfeinern.

Gutes Gelingen und guten Appetit !!!!!