

## Sägenpänehüden (Bled)

Boden: 200g Zucker  
200g Sauella  
5 Eier  
150g Mehl  
1 Backpulver  
4 Eßl Kakao

Alle Zutaten zu einem Teig  
verrühren. 1 Glas Kirgden  
(ohne Saft) darauf verteilen.  
Backzeit 15 Min. 150°

Kokostaspeln mit 100g Zucker  
in 100g Butter in der Pfanne  
anrösten. Abkühlen lassen.

In der Zeit der Belag:  
2x süße Sauce (gerührt)  
2x Schmand  
2x Paradiescreme Vanille ein-  
rühren. Schnell auf der Kinde  
verteilen.  
Sofort die geröstete Kokostas-  
peln darauf verteilen.