Bounty-Kuchen

Zutaten für 1 Kastenform:



Rührteig:
250 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
5 Eier
375 g Weizenmehl
3 Teelöffel Backpulver
6 Esslöffel Milch
10 Bounty-Riegel

Guss:
100 g Zartbitterschokolade
20 g Kokosfett
75-100 g Kokosraspel

Zubereitung:
Für den Rührteig Butter oder Margarine mit Handrührgerät geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillinzucker und Salz unterrühren, so lange rühren bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Die Hälfte der Masse in eine gefettete, mit Backpapier ausgelegte

Kastenform (35×11 cm) füllen. Die Bounty darauf verteilen, die restlichen Masse darauf geben und glatt streichen.
Im vorgeheizten Backofen auf dem Rost bei 170°-180°C etwa 60 Minuten backen.
Nach dem backen den Kuchen für 5 Minuten in der Form ruhen lassen, aus der Form nehmen, Backpapier abziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
Für den Guß Schokolade mit Kokosfett in einem Topf im Wasserbad zu einer geschmeidiger Masse verrühren. Den Kuchen überziehen und mit Kokosraspeln bestreuen.