



Napf-Schichtkuchen

200 g Butter
 200 g Puderzucker
 200 g Kristallzucker
 230 g Mehl
 50 g Kakaopulver
 8 Eier
 Butter/Mehl für die Form
 Früchte, Smarties, Pudding, etc.
 als Fülle

Eier trennen. Butter, Eigelb und Puderzucker schaumig rühren. Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen und beide Massen vermischen. Mehl und Kakaopulver unterheben.



Die Formen mit Teig befüllen und bei 180 Grad. 35-40 min backen.



Den Kuchen nach Belieben befüllen.



Beide Teile zusammenfügen.



Nach Belieben verzieren und dekorieren.