

# Oreo Kuchen

Das Rezept für den absoluten Liebling aus Amerika. Der Oreo Kuchen erobert nun auch die deutschen Küchen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

380 ml	Milch
40 Stk.	Oreo Kekse
1 EL	<a href="#">Butter</a>
1 Packung	Cremepulver (für Stracciatella Creme)
1 Packung	Gelatine

## Zubereitung

1. Der pfiffige Oreo Kuchen schmeckt nicht nur Kindern besonders gut. Zuerst mit dem Stabmixer ungefähr 2/3 der Oreo Kekse klein machen. Auf kleiner Flamme die Butter schmelzen, diese vom Herd nehmen und die Brösel hinzurühren. Eine Springform mit Backpapier auslegen und die Ränder fetten. Dann die Bröselmasse fest und gleichmäßig auf den Boden drücken und vom Rest der Kekse die Hälfte darauf verteilen.
2. Nun das Cremepulver für Stracciatella nach Packungsanleitung mit Milch anrühren. Das Gelatine Pulver ebenso mit unterrühren und das Ganze dann gleichmäßig in der Springform verstreichen.
3. Nun die restlichen Kekse zerkleinern und den Kuchen damit bestreuen. Nun in den Kühlschrank stellen und den Kuchen mindestens eine Stunde kühl stellen.

## Tipp

Toll sieht es auch aus, wenn man auf den Oreo Kuchen nicht nur den Rest der Kekse verstreut,

sondern kunstvoll mit Sprühsahne auf jedes Stückchen ein Häufchen sprüht und ein größeres Keksstück darauf legt.