

# Brazil-Schnitten

Das Rezept von den Brazil-Schnitten ist sehr saftig in der Konsistenz und schmeckt schön süß.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 7,0 h

**Gesamtzeit:** 7,8 h



## Zutaten

|                                |
|--------------------------------|
| 1 Stk. Alufolie (zum Abdecken) |
|--------------------------------|

## Für den Teig

|                                      |
|--------------------------------------|
| 4 Stk. Eigelbe                       |
| 4 Stk. Eiweiße                       |
| 2 EL <a href="#">Butter</a> (weiche) |
| 200 g Kristallzucker                 |
| 100 ml Milch                         |
| 300 g Mehl (gesiebt)                 |
| 2 TL Backpulver                      |

## Für den Belag

|                                 |
|---------------------------------|
| 400 ml Kondensmilch (gezuckert) |
| 350 ml Kondensmilch (normale)   |
| Nach Belieben Kokosette         |

## Zubereitung

1. Für die **Brazil-Schnitten** ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Als erstes die Eigelbe mit dem Zucker, der Butter und ca. der Hälfte der Milch cremig verrühren.

3. Dann Das Mehl mit dem Backpulver vermengen, mit der restlichen Milch hinzufügen und gut verrühren.
4. Nun die Eiweiße steif schlagen und unter den Teig heben.
5. Danach die Masse gleichmäßig auf das Backblech streichen und ca. 30 Minuten backen. Anschließend sollte der Boden komplett auskühlen.
6. Jetzt den Teig beliebig in 16 oder 20 Stücke schneiden, und die gezuckerte Kondensmilch mit der normalen Kondensmilch verrühren. Diese dann gleichmäßig über den Kuchen gießen.
7. Zum Schluss noch den Kuchen nach Belieben mit Kokosette bestreuen und über Nacht, mit Alufolie abgedeckt, im Kühlschrank durchziehen lassen. Der Kuchen ist auch am nächsten Tag noch sehr feucht, was aber so gewollt ist.

## Tipp

Wer für die Brazil-Schnitten kein Backpapier zur Hand hat, kann das Blech auch einfetten.