

Butterkekstkuchen

Der Butterkekstkuchen ohne Backen überzeugt mit weichen Keksschichten, cremiger Mascarponefüllung und glänzender Schokoladenganache – ein einfaches Dessert für jede Gelegenheit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 6 min

Gesamtzeit: 36 min



Zutaten

für die Creme

250 g	Mascarpone
200 g	Frischkäse
1 Dose	gezuckerte Kondensmilch (ca. 400 g)
400 ml	Schlagobers
2 Packungen	Sahnesteif

Keksschichten

Butterkekse (nach Bedarf)

für die Schokoladen-Ganache

250 g	Vollmilchkuvertüre
140 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Der **Butterkekstkuchen** gelingt ohne Backofen, zuerst Mascarpone, [Frischkäse](#) und gezuckerte Kondensmilch in eine große Rührschüssel geben und mit dem Handmixer zu einer glatten, cremigen Masse verrühren. Anschließend das Schlagobers und das Sahnesteif hinzufügen. Alles etwa 3–4 Minuten aufschlagen, bis eine luftige und ausreichend feste Creme entsteht.

2. Den Boden einer mittelgroßen Auflaufform vollständig mit Butterkekse auslegen. Falls nötig, die Kekse passend zurechtschneiden, damit möglichst wenige Lücken entstehen. Etwa ein Sechstel der Mascarpone-Creme darauf verteilen und gleichmäßig verstreichen. Danach eine weitere Schicht Butterkekse auflegen.
Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Dabei immer abwechselnd Butterkekse und Creme einschichten. Mit einer Cremeschicht abschließen, damit die Schokoladenganache später gleichmäßig darauf verteilt werden kann.
3. Für den Schokoladenüberzug die Vollmilchkuvertüre grob hacken und gemeinsam mit dem Schlagobers in einen kleinen Topf geben. Bei niedriger bis mittlerer Hitze unter ständigem Rühren vorsichtig schmelzen lassen, bis eine glatte, glänzende Ganache entsteht. Die Schokolade sollte nicht zu heiß werden.
Die Ganache kurz abkühlen lassen und anschließend gleichmäßig auf der obersten Cremeschicht verteilen.
4. Den Butterkekskuchen danach mindestens 6 Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen. Während der Kühlzeit nehmen die Butterkekse Feuchtigkeit aus der Creme auf und werden weich. So verbinden sich die einzelnen Schichten zu einem cremigen Kuchen, der sich gut schneiden lässt.
Vor dem Servieren den gekühlten Butterkekskuchen mit einem scharfen Messer in Stücke schneiden und genießen.

Unsere Empfehlung
 Auflaufform-Set aus Keramik
 rechteckig
 Backform, Lasagneform



[hier bestellen](#)



Tipp

Für eine besonders schöne Optik kannst du den Butterkekskuchen zusätzlich mit Schokoladenraspeln oder Schokoladendrops verzieren. Serviere ihn gut gekühlt zum Kaffee oder als süßen Abschluss eines Familienessens.