

Keksrestkuchen

Das Rezept von dem Keksrestkuchen, ist gerade nach der Adventszeit sehr gefragt. Aber auch zwischendurch lassen sich ältere Kekse und Kuchenreste gut verarbeiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

Nach Belieben	Fett (für die Form)
Nach Belieben	Brösel (für die Form)

Für den Teig

500 g	Keksreste
300 ml	Milch (heiß)
4 Stk.	Eier
100 g	Staubzucker
100 g	Mehl
1 Packung	Backpulver

Für die Glasur

200 g	Kuvertüre (optional)
-------	----------------------

Zubereitung

1. Für den **Keksrestkuchen**, eine Form (hier eine Standard - Gugelhupfform zu sehen) einfetten und ausbröseln. Dann den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.
2. Nun die Kekse zerbröseln und in eine große Schüssel geben.
3. Dann die Milch erhitzen, über die Kekse gießen und ab und zu umrühren.

4. Danach die Eier mit dem Staubzucker dick-cremig rühren und die feuchte Keksmasse unterrühren.

5. Jetzt das Mehl mit dem Backpulver vermengen und unterheben.

6. Im Anschluss den Teig in die Form geben und ca. 40 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Kuchen sollte komplett auskühlen.

7. Für den Guss, die Kuvertüre über einem heißen Wasserbad erhitzen und über den Kuchen geben.

Tipp

Wer möchte, kann den Keksrestlkuchen auch noch mit Nüssen oder zB. Schokolinsen dekorieren. Ein Schuss Rum in dem Teig, schmeckt ebenso gut.