Kondensmilch-Kuchen

Besonders einfach und besonders lecker: Rezept für einen feinen Kondensmilch-Kuchen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min

Foto: flippinyank

Zutaten

400 ml	Kodensmilch (gezuckert)
150 g	Mehl
50 g	Butter (geschmolzen)
4 Stk.	Eier
TL	Backpulver
	Butter (für die Form)
	Staubzucker (zum Bestäuben)
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Kondensmilch-Kuchen** zuerst eine kleine Springform (22 Zentimeter Durchmesser) einfetten und den Ofen auf 175 Grad vorheizen. Die Butter in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze zerlassen. Mehl, Backpulver, gezuckerte Kondensmilch, Eier und die geschmolzene Butter zusammen in eine große Rührschüssel geben.

2. Die Zutaten mit dem Rührgerät einige Minuten lang schaumig schlagen. Den fertigen Teig in die Form füllen und auf mittlerer Schiene rund 45 Minuten backen (Stäbchenprobe durchführen). Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen oder nach Belieben dekorieren.

Tipp

Der Kondensmilch-Kuchen schmeckt besonders lecker mit frischen Früchten und Schlagobers. Man

kann ihn nach Geschmack verfeinern, zum Beispiel gemahlene Nüsse, Früchte, Kokosflocken, Kakao etc. unter den Teig rühren.