Milchkuchen mit Karamellsauce

Das Rezept von dem Milchkuchen mit Karamellsauce ist absolut etwas für süße Schleckermäuler. Ein Kuchen der auch Kinder begeistert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 6,3 h



Zutaten

Nach Belieben	Backpapier (Für die Form)
Nach Belieben	Alufolie (zum Abdecken der Form)
1 Stk.	Holzstäbchen (Für den Boden)
1 Stk.	Backform

Für den Boden

7 Stk.	Eier (größe M)
10 EL	Zucker
4 EL	Mandeln (gemahlen)
1 Packung	Backpulver
1 Packung	Vanillezucker
7 EL	Mehl (gehäuft)

Für den Guss

500 ml	Milch
200 ml	Schlagobers
1 TL	Vanilleextrakt
100 ml	Kondensmilch (gezuckerte)

Für die Karamellsauce

12 EL	Zucker (gut gehäuft)

4 EL	Butter
400 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Für den **Milchkuchen mit Karamellsauce**, eine große Auflaufform (ca.30x22cm) dünn einfetten und mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 150°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Nun die Eier, mit dem Zucker und dem Vanillezucker mindestens 7 Minuten dick-schaumig schlagen.

3. Dann das Mehl, das Backpulver und die Mandeln hinzusieben, und mit einem Schneebesen vorsichtig, aber gründlich unterheben.

4. Den Teig anschließend in die Form geben und auf mittlerer Schiene ca. 45 Minuten backen (Stäbchenprobe).

5. Wenn der Teig ausgekühlt ist, diesen aus der Form nehmen, umdrehen und das Backpapier abziehen. Anschließend den Boden mit einem Holzstäbchen mehrmals, gleichmäßig einstechen.

6. Nun die Milch, mit der gezuckerten Kondensmilch und dem Vanilleextrakt in einen Topf geben und unter Rühren so lange erhitzen, bis sie anfängt zu kochen. Dann den Topf vom Herd nehmen und das Schlagobers unterrühren.

7. Danach den Boden gleichmäßig mit der Milch tränken. Dieser wird auch am nächsten Tag noch sehr feucht sein, was auch so gewollt ist.

8. Die Form hinterher mit Alufolie abdecken und für mindestens 5 Stunden (besser über Nacht) im Kühlschrank ruhen lassen.

9. Für die Karamellsauce den Zucker in eine Pfanne geben und auf dem Herd zum schmelzen bringen, bis er goldgelb ist.

10. Als nächstes zuerst die Butter hinzufügen und anschließend, mit dem Schlagobers, ablöschen (Vorsicht heiß)! Dann solange rühren, bis der Zucker komplett aufgelöst ist. Sollte die Sauce zu dünnflüssig sein, kann noch Zucker unter Rühren nachgegeben werden.

11. Vor dem Servieren nun den Boden in Stücke schneiden und die Karamellsauce dazu reichen.

Tipp

Der Milchkuchen mit Karamellsauce schmeckt am besten, wenn die Karamellsauce noch warm über den Kuchen gegeben wird.