

Milchmädchen-Kuchen

Das Rezept von dem Milchmädchen-Kuchen ist schnell zubereitet und schmeckt unbeschreiblich lecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,7 h



Zutaten

1 Stk. Backform (Springform 26 cm)
--

Für den Boden

100 g Russisch Brot

80 g Mehl

1 Packung Backpulver

1 Packung Vanillezucker

3 Stk. Eier

100 ml Pflanzenöl

100 ml Milch

Für die Creme

400 g Sauerrahm

200 g Kondensmilch (gezuckerte)

1 Packung Sofort-Gelatine

Für die Dekoration

Nach Belieben Schokoladenraspeln (Vollmilch)
--

Zubereitung

1. Für den **Milchmädchen-Kuchen** eine 26er Springform einfetten und den Ofen auf 200°C

Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann das russisch Brot in einer Schüssel geben und fein zerbröseln. (Wer eine Küchenmaschine besitzt, kann diese zur Hilfe nehmen)
3. Anschließend das Mehl, das Backpulver, den Vanillezucker, die Eier, das Öl und die Milch nach und nach hinzufügen, und alles zu einem Teig verrühren.
4. Diesen hinterher in die Form geben und ca. 20-25 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).
5. Für die Creme den Sauerrahm mit der gezuckerten Kondensmilch in eine Schüssel geben und gut verrühren. Dann die Sofort-Gelatine unterrühren.
6. Die Creme letztendlich auf den Kuchen geben (dabei am besten den Ring drumherum lassen), mit den Schokoladenraspeln dekorieren, und ca. 3 weitere Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Tipp

Den Milchmädchen-Kuchen bitte stets kühl aufbewahren. Wer möchte, kann zusätzlich noch Schokoraspeln unter die Creme heben.