

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. <u>Backform</u> (Springform 26 cm)

Für den Boden

100 g	Russisch Brot
80 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
1 Packung	Vanillezucker
3 Stk.	<u>Eier</u>
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.