

Milchmädchenkuchen ohne Backen

Der Milchmädchenkuchen wird ohne zu Backen zubereitet. Die köstlichen Dessert-Schnitten gelingen mit diesem Rezept im Handumdrehen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Ruhezeit: 8,0 h

Gesamtzeit: 8,7 h



Zutaten

600 ml	Schlagobers
2 Packungen	Sahnesteif
300 g	Frischkäse
250 g	gezuckerte Kondensmilch
2 Packungen	Sahnesteif
600 g	Butterkekse

Zubereitung

1. Für den **Milchmädchenkuchen ohne Backen** das Schlagobers in eine Schüssel geben und mit dem Mixer aufschlagen. Sahnesteif zugeben und weiter schlagen.
2. Den Frischkäse hinzufügen und mixen. Jetzt die gezuckerte Kondensmilch und Sahnesteif hinzugeben und zu einer Creme verrühren.
3. Eine Backform (32x22 cm) mit Backpapier belegen. Den Boden mit einer Schicht Butterkekse auslegen, darüber eine Schicht Creme geben und verteilen. Den Vorgang noch einige Male wiederholen.
4. Abschließend den Kuchen mit zerbröselte Kekse bestreuen.
5. Im Kühlschrank zirka 8 Stunden durchziehen lassen. In kleine Quadrate schneiden, je nach Belieben mit Beeren der Saison dekorieren und servieren.

Tipp