# Toffifee-Kuchen

Ein tolles Rezept für besondere Gelegenheiten: Toffifee-Kuchen mit leckerer Cremeschicht und Karamellauflage.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 2,3 h

**Gesamtzeit:** 3,0 h



Foto: Sonne79

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 Packung | Butterkekse |
| Nach Belieben | Toffifee (für die Dekoration) |
| 1 Stk. | Backform |

### Für den Teig

| | |
|---|---|
| 250 g | Mehl |
| 1 Packung | Backpulver |
| 120 g | Margarine |
| 80 g | Zucker |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 3 Stk. | Eier |
| 100 ml | Milch |

### Für die Creme

| | |
|---|---|
| 2 Packungen | Schlagobers |
| 1 Packung | Sahnesteif |
| 250 g | Frischkäse |
| 50 g | Zucker |
| 2 Packungen | Vanillezucker |

### Für die Karamellcreme

| | |
|---|---|
| 1 Dose | Kondensmilch (gezuckert) |

## Zubereitung

1. Für den **Toffifee-Kuchen** zu Beginn die Karamellcreme zubereiten: Die geschlossene Dose gezuckerte Kondensmilch in einen Topf mit Wasser geben, zum Kochen bringen und zwei Stunden bei mittlerer Hitze kochen lassen. Dose mit einer Küchenzange herausnehmen und die Dose noch geschlossen lassen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und eine rechteckige Backform (etwa 38 x 28 Zentimeter) mit Backpapier belegen.

2. Mehl mit dem Backpulver versieben. Die weiche Margarine in eine große Backschüssel geben, mit Zucker und Vanillezucker schaumig aufschlagen. Die Eier nacheinander unterrühren. Zum Schluss abwechselnd die Milch und das Mehlgemisch unter den Teig heben. Teig in die Form füllen und auf mittlerer Schiene rund 20 Minuten backen lassen. Herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Creme zubereiten: Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen. Frischkäse in eine Schüssel füllen, mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Das steife Schlagobers vorsichtig unter die Frischkäsecreme heben. Die Creme auf dem abgekühlten Kuchen verteilen. Darüber eine Lage Butterkekse schichten, sodass die Creme vollständig bedeckt ist.

4. Die Dose mit der gekochten Kondensmilch öffnen. Die Karamellcreme in eine Schüssel füllen und kurz mit dem Rührgerät oder Schneebesen durchschlagen. Gleichmäßig über den Butterkeksen verstreichen. Die Toffifees halbieren und den Kuchen damit dekorieren.

## Tipp

Für den Toffifee-Kuchen kann man anstelle von Margarine dieselbe Menge Butter verwenden. Er schmeckt auch sehr gut mit Vollkornbutterkeksen. Hinweis: Gezuckerte Kondensmilch (z. B. Milchmädchen) ist nicht überall zu bekommen. Man kann sie auch selbst machen: 100 Gramm Kondensmilch mit 10 Prozent Fett aufkochen und dieselbe Menge Zucker dabei einrieseln lassen. Rund 30 Minuten kochen, dabei ständig rühren.