Trilece Milchkuchen

Der cremige Trilece Milchkuchen ist ein wunderbar süßer und leckerer Nachtisch. Mit dieser feinen Mehlspeise verwöhnst du deine Lieben bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 2,2 h

Gesamtzeit: 3,1 h



Zutaten

für den Teig

6 Stk.	Eier
250 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 TL	Vanilleextrakt
150 g	Mineralwasser
150 g	Sonnenblumenöl
420 g	Mehl
3.5 TL	Backpulver

Zuckersirup

100 g	Zucker
1 l	Vollmilch
200 g	Schlagobers

Schlagobers-Creme

600 g	Schlagobers
6 TL	San Apart
1 TL	Vanilleextrakt

Karamellsauce

170 g	Zucker
25 g	Butter
250 g	Schlagobers

Zubereitung

1. Um einen **Trilece Milchkuchen** zu backen, den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Belege das Backblech oder Backrahmen ca. 32x37 cm mit Backpapier. Schlage die Eier mit Zucker, Salz und Vanilleextrakt 5–6 Minuten cremig auf. Gib Mineralwasser und Öl bei niedriger Stufe dazu. Siebe das Mehl und Backpulver über die Masse und hebe es vorsichtig unter. Fülle den Teig in den Rahmen, glattstreichen und backen den Kuchenboden für zirka 25 Minuten goldgelb.

2. Für die Karamellsauce, gib den Zucker in einen Topf und erhitze ihn bei mittlerer Temperatur, bis er langsam schmilzt und eine goldbraune Farbe annimmt. Wichtig: Während des Schmelzvorgangs den Zucker nicht umrühren, damit keine Klümpchen entstehen. Sobald der Zucker vollständig geschmolzen und gleichmäßig karamellisiert ist, Butter und Sahne vorsichtig dazugeben – Achtung, es kann spritzen! Die Mischung gründlich verrühren und unter Rühren nochmals kurz aufkochen lassen. Die Karamellsauce anschließend für etwa 1–2 Minuten leicht einköcheln lassen, bis sie eine geschmeidige, sirupartige Konsistenz erreicht.

3. Schlagobers in einem Topf erwärmen, Zucker darin auflösen, Milch unterrühren und kaltstellen, fertig ist das Zuckersirup.

4. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten abkühlen lassen. Mit einem Zahnstocher viele kleine Löcher einstechen. Den kalten Zuckersirup langsam und gleichmäßig über den noch warmen Kuchen gießen. Alles gut einziehen lassen, dann kaltstellen.

5. Schlagobers mit San-apart und Vanilleextrakt halbsteif schlagen. Etwa 50 g für die Deko in einen Spritzbeutel füllen. Restliches Schlagobers steif schlagen und gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.

6. Die Karamellsauce vorsichtig über die Creme-Schicht gießen und glatt verstreichen. Obers-Dekor in Streifen auftragen. Mit einem Zahnstocher quer durch die Streifen ziehen, um das typische Trilece-Muster zu erzeugen. Den Kuchen mindestens 2 Stunden (besser über Nacht) kühl stellen. In kleine Quadrate schneiden und servieren.

Tipp