



Butterkekskuchen

Description



Butterkeks-
Kuchen ohne
Backen mit
Milchmädchen-
Karamell -

Zutaten für den
Butterkeks-Kuchen ohne
Backen

Für eine kleine Form ca. 20 x 20 cm:

- 200 g Butterkekse
- 1 Dose gezuckerte Kondensmilch (ca. 400 g – z. B. Milchmädchen)
- 100 g weiche Butter
- 200 g Frischkäse oder Mascarpone
- Optional: Zartbitterschokolade oder Kakaopulver zum Bestreuen

Welche Küchenhelfer du
brauchst

Schritt-für-Schritt- Anleitung

1. Karamell vorbereiten

Die ungeöffnete Dose gekochte Kondensmilch für ca. 2 Stunden in einem großen Topf mit Wasser köcheln lassen. Wichtig: Die Dose muss dabei immer vollständig mit Wasser bedeckt sein! Danach abkühlen lassen – du hast jetzt ein cremiges, goldbraunes Karamell.

2. Creme anrühren

Butter und Pflanzöl in einer Schüssel gut rühren. Wenn das eingedickte Karamell hinzugeben unterheben, bis eine gleichmäßige, cremige Masse entsteht.

3. Schichten

Eine kleine Form mit Butterkekzen auslegen (die dürfen ruhig leicht überlappen). Dann eine Schicht Karamellcreme darauf verstreichen. So fortfahren: Kekse – Creme – Kekse – Creme. Mit einer Cremeschicht abschließen.

4. Dekorieren

Nach Belieben mit gerösteter Zartbitterschokolade oder Kokaspulver bestreuen.

5. Durchziehen lassen

Den Kuchen mindestens 4 Stunden (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen. Die Kekse werden dabei schön weich und verbinden sich perfekt mit der Creme.

Category

1. Frisch eingetroffen

Date Created

April 15, 2025

Author

jeanny

default watermark