

Schaumkuchen: Kuchen ohne Backen mit Keksboden

Keine Lust, einen Kuchen backen? Denn ein schneller Schaumkuchen ist ein Kuchen ohne Backen mit Keksboden! Ein einfacher Mürbeteigkuchen aus Kekskrümel für Boden und Decke. Er wird mit nur wenigen Zutaten zubereitet, die man wahrscheinlich zu Hause hat. Perfekt und lecker!



- » **PORTIONSGRÖÖE:** Für 20 Stück
- » **SCHWIERIGKEIT:** Leicht
- » **ZUBEREITUNGSZEIT:** 30 Minuten Rezept
- » **ERNÄHRUNG:** Vegetarisch
- » **KALORIEN / PORTION:** 177 Kalorien
- » **GERICHT FÜR:** Dessert | Kuchen

Nährwertberechnung auf das Gesamte in Gramm bzw. Milliliter

Energie: 177 Kalorien | Fett: 12 g | Kohlenhydrate: 14 g | Eiweiß: 3 g | Ballaststoffe: 0,4 g | Zucker: 8 g

Zutaten:

30 Gramm **Butter**
300 Gramm **Kekse** (zum Beispiel [Matcha Shortbread – Grüntee Kekse](#))
4 Esslöffel **Zucker**
1 Päckchen **Sahnesteif**
2 **Päckchen Galetta Puddingcreme**
500 Milliliter **Schlagsahne**
500 Milliliter **Milch**

Dekoration:

Marzipan-Möhrchen
Dragee Eier

Küchenhelfer:

Küchenmaschine
Gefrierbeutel
Rührschüssel
Backrahmen
Nudelholz

So wird's gemacht:

ANLEITUNGEN:

Puddingcreme:

(1) - 500 ml [Schlagsahne](#) in eine Rührschüssel geben. Dann kommt ein Päckchen [Sahnesteif](#) zur Schlagsahne hinzu. Beides kurz mit der Küchenmaschine aufschlagen. Die Sahne sollte jedoch noch nicht steif sein. Anschließend 500 ml Milch, 4 [EL](#) Zucker und 2 Päckchen Galetta Puddingcreme hinzufügen. Für einige Minuten mit der Küchenmaschine zu einer schaumigen Masse verrühren.

Kekse zerbröseln:

(2) - 300 Gramm Kekse in einen 3 Liter Gefrierbeutel legen. Den Gefrierbeutel gut verschließen und mit einem Nudelholz über die Tüte rollen. Solange darüber rollen, bis die Kekse zerbröseln sind. 30 Gramm Butter in einen Topf geben und sie auf kleiner Stufe zum Schmelzen bringen. Etwa die Hälfte der Kekskrümel in eine Schale geben und umgehend die geschmolzene Butter darüber tröpfeln. Zum Schluss die Kekskrümel in einem Backrahmen verteilen und etwa 15 Minuten kalt stellen.

Kuchen schichten:

(3) - Gleichmäßig die schaumige Sahne-Masse auf den Keksboden verteilen und mit einem Löffel glatt streichen. Die restlichen Kekskrümel als Decke auf den Kuchen verteilen. Im Prinzip ist der Schaumkuchen fertig! Für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Fertig und Genießen!

Guten Appetit – Bon Appetit! ♥

Noch mehr leckere Rezepte auf: kleineprise.de