

Milchmädchenkuchen ohne backen

Keine Lust, den Backofen anzuschmeißen? Dann wird dich dieser Milchmädchenkuchen ohne backen sehr beeindrucken. Interesse? Es ist phänomenal, wie sich die Creme mit den knackigen Butterkekse verbindet und sie zusammen eine Einheit sind. Ein schneller, einfacher Kuchen mit wenig Zutaten für die ganze Familie.



- » **PORTIONSGRÖßE:** Für 20 Stück
- » **SCHWIERIGKEIT:** Leicht
- » **ZUBEREITUNGSZEIT:** 30 Minuten Rezept
- » **ERNÄHRUNG:** Vegetarisch
- » **KALORIEN / PORTION:** 397 Kalorien
- » **GERICHT FÜR:** Dessert | Kuchen

Nährwertberechnung auf das Gesamte in Gramm bzw. Milliliter

Energie: 397 Kalorien | Fett: 26 g | Kohlenhydrate: 33 g | Eiweiß: 7 g | Ballaststoffe: 3 g | Zucker: 21 g

Zutaten:

600 Gramm **Butterkekse**, oder abgezählt 100 Stück
600 Milliliter **Schlagsahne**
300 Gramm **Frischkäse**, Natur
240 Gramm **Milchmädchen (gezuckerte Kondensmilch)**
4 Päckchen **Sahnesteif**
300 Gramm **Kuchenglasur**, Zartbitter oder Vollmilch

Küchenhelfer:

Messbecher mit Spritzschutz
Stabmixer mit Schneebesen
Rührschüssel
Backrahmen
Schmelztopf

So wird's gemacht:

ANLEITUNGEN:

Schlagsahne:

(1) - 600 [ml](#) Schlagsahne in einen Messbecher mit Spritzschutz geben und mithilfe eines Stabmixers mit Schneebesen [ca.](#) 30 bis 40 Sekunden aufschlagen. Anschließend kommen zwei Päckchen Sahnesteif (ca. 16 Gramm) zur Sahne und weiter aufschlagen, bis die Sahne steif ist.

Creme:

(2) - Jetzt in eine zweite Rührschüssel 300 [g](#) Frischkäse, 240 g Milchmädchen (gezuckerte Kondensmilch) und 2 Päckchen Sahnesteif hinzufügen. Die Masse kräftig mit einem Schneebesen verrühren. Dann die Schlagsahne in die Masse vorsichtig unterheben.

Backblech mit Backpapier:

(3) - Nun wird ein Backblech mit Backpapier ausgelegt. Schichte abwechselnd Butterkekse und Creme übereinander. Auf die oberste Schicht kommen die Kekse.

Kuchenglasur:

(4) - Die Kuchenglasur in einen Schmelztopf geben und nach Packungsanleitung über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Jetzt schnell die noch warme Kuchenglasur auf den Milchmädchenkuchen verteilen. Nach dem Abkühlen wird sie sehr schnell fest.

Backrahmen entfernen:

(5) - Nachdem die Kuchenglasur vollständig abgekühlt ist, kann der Backrahmen vom Milchmädchenkuchen entfernt werden. Den Kuchen für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Fertig und Genießen!

Guten Appetit – Bon Appetit! ♥

Noch mehr leckere Rezepte auf: kleineprise.de