

ZWILLING Kochevent - Tag des Kaffees -

Milchmädchenkuchen

Zutaten

- 700 g Butterkekse
- 600 g Schlagsahne
- 4 Pck. Sahnesteif
- 250 g gezuckerte Kondensmilch
- 300 g Frischkäse

- ggf. frische Beeren nach Belieben

Zubereitung

1. Sahne für 30 Sekunden mit einem Rührgerät schlagen. Zwei Packungen Sahnesteif hinzugeben und steif schlagen.
2. Die anderen beiden Packungen Sahnesteif mit Frischkäse und der Kondensmilch mit Hilfe eines Rührgeräts vermischen.
3. Sahne unter die Frischkäsemischung unterheben.
4. Zwei FRESH & SAVE Auflaufformen mit einer Schicht Butterkeksen auslegen. Mit einer Schicht der Creme bestreichen, im Wechsel wiederholen und mit der Creme enden.
5. Über Nacht oder für mindestens sechs Stunden kalt stellen.
6. Oberste Cremeschicht mit Butterkecks-Bröseln garnieren und servieren.

Tipp:

Wer möchte, kann den Kuchen am Ende mit frischen Beeren oder anderen Früchten garnieren.

Weitere ZWILLING Rezepte findest du hier:
www.zwilling.com/de/inspirierende-rezepte/

