



Kondensmilchkuchen

Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
50min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Eier	4 St.
Butter	50 g
Kondensmilch, gezuckert	400 ml
Backpulver	1 TL
Weizenmehl, Type 405	150 g
Schlagsahne	400 ml
Aprikosenkonfitüre	4 EL

Zubereitung

1. Ofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden. In einem Topf Butter auf mittlerer Stufe schmelzen lassen.
2. In einer Schüssel geschmolzene Butter, 350 g gesüßte Kondensmilch, Eigelb, Backpulver und Mehl mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren.
3. Eine Springform fetten und mit etwas Mehl bestäuben. Kuchenmasse in die Springform geben und im Ofen ca. 40 Min. goldbraun backen. Milchmädchenkuchen abkühlen lassen.
4. Inzwischen in einem hohen Gefäß Schlagsahne mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen, Aprikosenkonfitüre unterrühren. Sahnecreme auf dem Kuchenboden verteilen und ca. 1 Std. kühl stellen. Übrige Kondensmilch über der Creme verteilen. Milchmädchenkuchen ggf. mit frischen Beeren garniert servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	197 kcal
Kohlenhydrate	24 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	8 g