

Plätzchenrestekuchen

nach einer Idee von Susanne Dasch - Susis Guglhupfelt

Zutaten:

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • 530 g Plätzchen (alternativ irgendwelche Kekse) • 300 ml Milch • 4 Eier • 80 g Zucker • 1 EL Zitronensaft • Rumaroma (nach Belieben) • 100 g Mehl • 1 Pck Backpulver | <ul style="list-style-type: none"> • nach Belieben: • etwas Puderzucker • oder: • etwas Aprikosenmarmelade • 50 g Kuvertüre • etwas gehackte Nüsse oder Keksbrösel |
|---|--|



Zubereitung:

- 530 g Plätzchen in den Thermomix geben und ca. 30 Sekunden auf Stufe 7-8 klein krümelig zerkleinern. Dabei eignen sich selbstverständlich auch Plätzchen mit Marmelade.
Ohne Thermomix: Die Plätzchen in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Teigroller gut zerkleinern
- 300 ml Milch in einem etwas größeren Topf einmal aufkochen. Von der Kochplatte nehmen und die zerkleinerten Kekse gut unterrühren. Dann ca. 15 Minuten ausquellen und abkühlen lassen.
- Eier mit Zucker im TM zuerst 2 Minuten bei 50 °C aufschlagen. Dann noch einmal für 10 Minuten ohne Temperatur weiterschlagen lassen.
Ohne Thermomix: Eier und Zucker sehr schaumig aufschlagen. Das Volumen sollte sich verdreifachen.
- **Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen - Rost wie immer im unteren Drittel**
- Mehl und Backpulver zur Eimasse geben und kurz unterrühren.
- Zitronensaft und Rumaroma zur Keksmasse in den Topf geben, die Eiermasse darauf verteilen und alles gut unterheben. Das mache ich gerne von Hand mit einem Mix 'N' Srafer oder einem Teigschaber - da fällt die Eimasse am wenigsten zusammen.
- In eine gefettete und bemehlte Stoneware geben. Dazu eignen sich der unter anderem der Ofenzäuberer, die Stoneware rund, der flache Bäcker etc etc. Ebenso kann der Teig gut in einer Guglhupfform gebacken werden.
- Bei ca. **180 °C ca. 35 Minuten** backen. Je nachdem welche Form ihr hernehmt kann sich die Backzeit verlängern oder verkürzen.
- Den Kuchen auskühlen lassen und nach Belieben entweder mit etwas Puderzucker bestäuben oder alternativ mit etwas warmer Aprikosenmarmelade bepinseln, mit geschmolzener Kuvertüre überziehen und mit Nüssen oder Plätzchenkrümel verzieren.

Kontakt Daten:

Beate Sing

☎ 0151/11 22 71 21

✉ beate@saugquad-und-lecker.de

🌐 www.saugquad-und-lecker.de

<https://sing.shop-pamperedchef.de/willkommen/>