

Benötigte Zutaten

400 g	Kekse
80 g	Mehl
250 ml	Premium Alpenmilch
2 Stück	Eier
50 g	Zucker
20 g	Kakao
1 Pkg.	Backpulver
6 EL	Zitronensaft
	Abrieb von 1 Bio-Zitrone
1 Prise	Salz

Kuchen aus Keksresten

Anleitung

1. Kekse oder Plätzchen – je nachdem, was gerade verfügbar ist – grob oder fein zerbröseln, von Hand oder in einem Mixer.

2. Milch in einem Topf aufkochen, den Topf von der Herdplatte nehmen. Die Keksbrösel in die heiße Milch rühren und quellen lassen.

3. Mehl, Backpulver, Salz und Zitronen-Abrieb mischen.

4. Eier für sechs bis acht Minuten mit einem Handrührgerät schaumig schlagen, bis sie eine cremige Konsistenz angenommen haben. Zum Ende hin Zucker in den Eischaum rieseln lassen.

5. Die gequollene Keksmasse mit einem Teigschaber oder Holzlöffel vorsichtig unter den Eischnee heben. Die Mehlmischung hinzugeben und ebenfalls unterheben. Der Teig sollte zähflüssig sein. Bei Bedarf noch etwas Mehl beziehungsweise Kekskrümel oder Milch hinzugeben, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.

6. Eine Kuchenform einfetten und mit Mehl oder Paniermehl bestreuen, überschüssiges Mehl abklopfen.

7. Den Teig in die Kuchenform füllen und auf mittlerer Schiene bei 180 °C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Backofen für 40 Minuten backen.

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten