

Milchkuchen „Tres Leches“

Zutaten | 12 Stücke

Für den Teig:

3	Eier (Klasse M)
150 g	Zucker
275 g	Mehl
150 g	Butter
2 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
1 Pck.	Vanillezucker
150 ml	Milch

Für die Tränke:

150 ml	gesüßte Kondensmilch
150 ml	Kondensmilch
150 ml	Milch
2 TL	Vanilleextrakt

Für den Belag:

200-400 g	Schlagsahne
1-2 Pck.	Sahnesteif
1-2 Pck.	Vanillezucker
250 g	Erdbeeren
	Zimt

Zubereitungszeit: 45 Min., Backzeit: 25-30 Min.

Zubereitung:

- Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform einfetten.
- Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Die Eier einzeln unterrühren.
- Mehl, Backpulver und Salz vermischen. Abwechselnd mit der Milch unter die Ei-Zucker-Masse rühren.
- Den Teig in der vorbereiteten Form verstreichen und im Ofen ca. 25-30 Min. backen.

- Für die Tränke gezuckerte Kondensmilch, Kondensmilch, Milch und Vanille in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen.
- Den gebackenen Boden wenige Minuten abkühlen lassen (er sollte aber noch warm sein), anschließend mit einem Holzstäbchen mehrfach einstechen.
- Die Tränke großzügig auf dem Boden verteilen, dann vollständig auskühlen lassen.
- Für den Belag Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif aufschlagen. Das Topping auf dem Kuchen verteilen und glattstreichen.
- Zum Servieren den Kuchen mit etwas Zimt bestäuben und mit frischen Erdbeeren servieren.

Tipp:

Der Kuchen kann bereits am Vortag gebacken werden. Wichtig ist nur, dass die Tränke auf den Kuchen gegeben wird, solange er noch warm ist. Dann einfach den Kuchen über Nacht abkühlen lassen. So zieht er besonders gut durch.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
248,7 kcal	13,2 g	27,3 g	5,0 g	92,2 mg