



Restekuchen

Arbeitszeit: 15 Min.

Koch- & Backzeit: 45 - 50 Min.

Portionen: 12

Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 400g Reste aus Plätzchen, Lebkuchen, Keckse ...
- 2 Eier
- 40g Zucker
- 10g Honig
- 80g Weizenmehl Typ 405
- 200g Milch
- 50g Eierlikör
- 20g Backkakao
- 15g Backpulver
- 100g Schokodrops o.ä.
- Prise Salz
- Vanille

Zubereitung

Zuerst die Reste aus Plätzchen o.ä. fein mixen und in Milch und Eierlikör einweichen. Dann die Eier zusammen mit Zucker, Honig, Prise Salz und Vanille schaumig schlagen. Die eingeweichte Keksmasse unterheben und anschließend das Mehl mit Backpulver und Backkakao mischen und zur Eiermasse sieben. Unter den Teig nach belieben noch Schokodrops o.ä. mischen und dann in eine Gugelhupf form füllen. Der Kuchen muss ca. 45 — 50 Min bei 180°C Ober- & Unterhitze backen.

