

Milchkuchen



Zubereitungszeit

20 Minuten + ca. 20 Minuten backen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 230 kcal

Eiweiss: 6 g

Fett: 13 g

Kohlenhydrate: 21 g

Tipps zu diesem Rezept

- Warm oder kalt servieren.

Zutaten

- 1 Blech à 32 cm Ø
- 1 achteckig ausgewallter Blätterteig à 230 g
- 4 dl Milch
- 1 EL Butter
- 50 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 50 g Vanillepuddingpulver
- 3 ml Mandelaroma
- 2 TL Maisstärke
- 3 Eier
- 1 TL Puderzucker

Zubereitung

1. Blätterteig mit Backpapier ins Kuchenblech legen. Teigboden mit einer Gabel einstechen. 3/4 der Milch, Butter, Zucker und Zimt aufkochen. Restliche Milch mit Puddingpulver, Mandelaroma und Maisstärke verquirlen und zu der heissen Milch giessen. Kurz aufkochen, bis die Masse etwas fest wird. Beiseitestellen. Backofen auf 180 °C vorheizen.
2. Eier trennen. Eigelb cremig schlagen und die Milchmischung unter ständigem Rühren dazugiessen. Etwas abkühlen lassen. Eiweiss steif schlagen und unter die Masse heben. Auf dem Blätterteig verteilen. Ca. 20 Minuten in der Ofenmitte backen. Kuchen mit Puderzucker bestreuen.