



## Keksrestekuchen

Sie brauchen:

- ✓ Keksreste - 500 g
- ✓ Milch (heiß) - ca. 450 ml
- ✓ Eier - 4 Stück
- ✓ Puderzucker - 90 g
- ✓ Mehl - 100 g
- ✓ Backpulver - 1 Päckchen



So geht's:

Backofen auf 170° C Umluft vorheizen. Eine Gugelhupfform einfetten und ausbröseln. Die Kekse zerbröseln und in eine Schüssel geben. Milch erhitzen, über die Kekse gießen, ca. 10 Minuten quellen lassen und ab und zu umrühren. In der Zwischenzeit Eier und Puderzucker cremig rühren. Nun die Keksmasse unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und dazu geben. Den Teig in die Backform füllen und im Backofen ca. 40 Minuten backen (Stäbchenprobe).

**Mein Tipp für Teigvarianten:** Ich habe den Keksreste-Gugelhupf auf Wunsch meiner Familie schon einige Male gebacken. Er gelingt immer. Die Zutaten variere ich je nach dem, welche Reste ich verwerten möchte. Ob Schokoweihnachtsmänner, Vanillekipferl oder Spekulatius - der Kuchen schmeckt jedes Mal anders, jedesmal saftig und gut.

Das Auge isst bekanntlich mit! Schön angerichtet, schmeckt der Kuchen doppelt gut. Wir haben zur Dekoration unsere Stoffservietten und Geschirrtücher mit stimmungsvollem Schneemotiv eingesetzt ►

