Pastel de Tres Leches (Milchkuchen)



Sehr einfach in der Zubereitung und trotzdem superlecker!

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 30 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 200 g Zucker
- ¼ TL Salz
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 125 g Butter, weich
- 6 Eier
- 300 g Mehl
- ½ Päckchen Backpulver

Für die Tränke

150 ml Kondensmilch, gesüßt
150 ml Milch
150 ml Kaffeesahne, 10% Fett
1,5 EL Rum

Für den Belag

250 ml Sahne
1 EL Puderzucker

Wer mag

Belegkirschen (bei mir alternativ Mandarinenscheiben)
Zimt zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Ein Backblech (ca. 20 x 20 cm) mit hohem Rand mit Backpapier belegen. (Es geht auch eine Auflaufform oder wenn ihr einen Backrahmen auf Backblech mit Backpapier stellt).
2. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Zucker, Salz, Vanille und Butter in eine Schüssel geben und schaumig aufschlagen.
4. Die Eier einzeln dazugeben. Nach jedem Ei ca. 30 Sekunden rühren, dann erst das nächste Ei unterrühren. Danach die Masse weitere zwei Minuten auf höchster Stufe weiterrühren.
5. In einer separaten Schüssel Mehl und Backpulver mischen. Anschließend auf die Eimasse sieben und unterheben, so dass keine Mehlnester mehr vorhanden sind.
6. Den Teig in die Form geben, glattstreichen und für ca. 30 Minuten in der Ofenmitte backen. Am besten den Stäbchentest machen, bevor der Kuchen aus

dem Ofen geholt wird.
7. Nach der Backzeit der Kuchen in der Form auskühlen lassen.
8. Inzwischen die Tränke zubereiten. Dazu die drei Milchsorten mit dem Rum gründlich verrühren.
9. Den abgekühlten Kuchen mit einem Schaschlik-Holzstab oder Zahnstocher einstechen (über die komplette Oberfläche verteilt) und mit der Milch-Rum-Mischung tränken, bis der Boden sich vollgesogen hat. Den Boden mit Frischhaltefolie abdecken und für 3 Stunden (besser über Nacht) in den Kühlschrank stellen.
10. Die Sahne mit dem Puderzucker steifschlagen.
11. Den Kuchen aus dem Kühlschrank holen, die Folie vorsichtig anziehen und Boden aus der Form lösen.
12. Die Sahne gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und anschließend in Quadrate gleicher Größe schneiden. Meine waren 5 x 5 cm groß.
13. Original werden die Kuchenstücke mit Belegkirschen verziert. Ich habe ihn mit etwas Zimt bestreut und mit Mandarinenscheiben belegt.
14. Bis zum Servieren kalt stellen.