

# Keks-Kuchen

Seit ich dieses Rezept Anfang 2014 in der Lecker Bakery entdeckt habe, steht es auf meiner imaginären to-bake-Liste. Leider hab ich es erst jetzt geschafft, ihn auch wirklich nachzubacken. Schade eigentlich... wenn ich gewusst hätte, dass er so lecker schmeckt, hätte ich es schon viel früher gemacht! Aber naja, besser spät als nie. Und damit Ihr nun auch in den Genuss kommen könnt - hier das Rezept:



Zutaten (für 1 Kastenform):

- 
- **150 g weiche Butter (und etwas für die Form)**

- **75 g Puderzucker**
  - **1 Prise Salz**
  - **3 Eier (M)**
  - **200 g gezuckerte Kondensmilch**
  - **150 g Mehl**
  - **1 TL Backpulver**
  - **6 Kekse (schwarz mit weißer Füllung, z. B. Pick-Up)**
  - **1 heißer Espresso (ca. 40-50 ml)**
  - **1 EL Milch**
  - **1 EL Kakao**
  - **1 TL Zimt**
  - **weiße Kuvertüre zum Verzieren**
- 

Kastenform einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Für den Teig Butter mit Puderzucker und Salz einige Minuten in der Küchenmaschine mit dem Rührbesen sehr schaumig schlagen. Eier nacheinander zugeben und gut unterrühren. Kondensmilch einrühren. Mehl mit Backpulver mischen und kurz unterrühren. 1/3 des Teiges in die Form geben und glatt streichen. Kekse darauf legen. Milch zum Espresso geben und den Kakao darin auflösen. Zimt einrühren. Diese Mischung zum übrigen Teig geben und kurz unterrühren. Dunklen Teig auf den Keksen verteilen und glatt streichen. Im heißen Ofen bei 175°C Ober-/Unterhitze ca. 45-50 Minuten backen. Kuchen etwas abkühlen lassen. Nach ca. einer Stunde den Rand mit einem Messer lösen und vorsichtig stürzen. Vollständig auskühlen lassen. Nach Belieben mit der im Wasserbad aufgelösten Kuvertüre verzieren.



**Tipp:**

- Anstelle des frisch gebrühten Espressos können auch 3 TL lösliches Espressopulver in 5 EL heißer Milch aufgelöst werden.
  - Der Espresso kann auch durch Kaffee ersetzt oder komplett weggelassen werden.
-