



05 | Tres Leches

BESCHREIBUNG:

Backofen auf 175 Grad Celsius vorheizen. Die **Eier** trennen. Das **Eiweiß** in einer Schüssel steif schlagen und beiseite stellen. **Eigelb, Zucker, geschmolzene Butter, Salz** und das **Mark der Vanilleschote** in eine Schüssel geben und mit einem Handmixer schaumig rühren. **Mehl und Backpulver** mischen, nach und nach in den Teig sieben und vorsichtig mit dem Mixer einrühren. Zum Schluss das **Eiweiß** vorsichtig unterheben. Den Teig in eine gut gefettete Backform (20 x 30 cm) streichen und im Ofen ca. **25 - 30 Minuten** backen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, mit einem Holzstäbchen mehrfach einstechen und abkühlen lassen. **Vollmilch, Kondensmilch, gezuckerte Kondensmilch** und **Rum** in einem Gefäß mischen und über den Kuchen geben. Den Kuchen für mindestens 3 Stunden – noch besser über Nacht – in den Kühlschrank stellen und durchziehen lassen. Vor dem Servieren die **Sahne** mit dem **Vanillezucker** steif schlagen und den Kuchen entweder damit bestreichen oder mit einer Sahnespritze nach belieben besprühen. Mit **Früchten der Saison** garnieren.

 4 Personen  Golf von Mexiko

ZUTATEN:

- 125g Mehl (405)
- 1 Teelöffel Backpulver
- 75 g Butter
- 75 g Zucker
- 1 kl. Prise Salz
- 3 Eier
- 1/2 Vanilleschote
- 150 ml Vollmilch
- 100 ml gezuckerte Kondensmilch (z.B. Milchmädchen)
- 100 ml Kaffeesahne (7,5 %)
- 1 EL Rum
- 125 ml Schlagsahne
- 1/2 Päckchen Vanillezucker
- Früchte zum Garnieren nach belieben.

