

## Butterkeks Kuchen

### Zutaten (20 Stück)

#### Boden

- ♥ 2\*20 Stück Butterkekse (eckig)
- ♥ 2 Eier
- ♥ 50 Gramm Zucker
- ♥ 50 Gramm Mehl
- ♥ 1 kleine Flasche Butter- Vanille Aroma
- ♥ 1 Prise Salz

#### Marmelade Schicht

- ♥ 1 Glas Waldbeermarmelade
- ♥ 1 El. Himbeerschnaps (optional)

#### Vanille Schicht

- ♥ 500 ml Milch
- ♥ 45 Gramm Speisestärke
- ♥ 60 Gramm Zucker
- ♥ 2 Eigelb
- ♥ 1 Tl. Bourbon Vanille Paste



#### Sahne Schicht

- ♥ 500 Gramm Schlagsahne
- ♥ 250 Gramm Quark
- ♥ 80 Gramm Puderzucker
- ♥ 1 Tl. Zitronensaft
- ♥ 1 Tl. Bourbon Vanille Paste
- ♥ 2 Packung Sahnesteif

### Zubereitung

Ofen auf **200° Ober/ Unterhitze** vorheizen. Eine viereckige Springform mit Backpapier auslegen. 20 Butterkekse in die Form nebeneinanderlegen. Zu dem Teig die Eier mit Salz, Zucker und Vanille Aroma ca. 15 Minuten cremig rühren. Das Mehl dazu sieben und vorsichtig unterheben. Den Teig auf der Keksschicht gleichmäßig verteilen und in dem vorgeheizten Ofen ca. **10- 13 Minuten** backen.

Die Marmelade durch ein Sieb streichen und mit dem Schnaps verrühren. Auf dem Biskuit gleichmäßig verteilen und kühl stellen.

In einem Topf ca. 100-150 ml Milch mit dem Eigelb, Zucker, Stärke und Vanille Paste verrühren. Die restliche Milch zufügen, glattrühren und bei mittlere Hitze aufkochen. Die Masse ein paar Minuten köcheln lassen, bis sie die Konsistenz von Pudding erreicht hat. Ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Den warmen Pudding auf der Marmeladenschicht glattstreichen und wieder im Kühlschrank ca. 1 Stunde abkühlen lassen.

Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. Quark mit den restlichen Zutaten vermischen. Die Sahne in die Quarkmasse vorsichtig unterheben.

Zum Schluss die Sahnecreme auf der Puddingschicht gleichmäßig verteilen und glattstreichen. Das Ganze mit 20 Butterkekse bedecken und Minimum 2 Stunde kühl stellen.

**Gedanken:** ich habe dieses Rezept bei Sally gesehen. Der Kuchen ist so schön, dass ich ihn unbedingt ausprobieren wollte. Ich habe den Kuchen für Erwachsene gebacken, deswegen habe ich ihn mit ein wenig Schnaps aufgepeppt. Man kann statt Himbeere Schnaps auch einen anderen Frucht Liköre verwenden.

Der Kuchen hält wirklich lang und er wird immer besser 😊