

# 1, 2, 3 - Kuchen



Rezept für 4 Portionen  
Dauer: ca. 40 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Vollmilch	1 Tasse(n)
Feinkristallzucker	6 EL (Esslöffel)
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Grieß	12 EL (Esslöffel)

## Zubereitung:

Der Grundteig wird immer mit den 3 Zutaten Eier, Zucker und Weichweizengrieß hergestellt. Bei den weiteren Zutaten kann man sich austoben und seinen Ideen freien Lauf lassen. Man kann z. B. Nüsse, Schokolade und/oder Aromen hinzufügen, frische oder TK-Früchte, Mandelblättchen usw. drauflegen.

Der Kuchen geht dann in einer runden, leicht gefetteten, mit Semmelbrösel ausgestreuten Auflaufform bei 175 Grad auf mittlerer Schiene für ca. 30 Minuten in den Ofen.

Danach wird die große Tasse lauwarme Milch darüber gegossen und der Kuchen nochmals 5 Minuten gebacken. Der Teig ist locker wie Biskuit und etwas für alle, die gerne Fett sparen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-110-1-2-3-Kuchen.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)