

Himmel im Mund – KIT-KAT-Riegel-Lasagne ohne Backen

Zutaten

1 Pck. Butterkekse

4 gehäufte EL Erdnussbutter

2 Pck. Schlag-Creme-Pulver

300 ml Milch

2 Pck. KIT KAT Riegel

1 Pck. Puddingpulver mit Vanille-Geschmack

400 ml Milch

Schokoladenglasur

Zubereitung

Eine Backform mit Butterkekse auslegen. Ihr könnt verschiedene Kekse verwenden – Butterkekse, Kakao-Butterkekse, gefüllte Doppelkekse, o.ä.; es hängt davon ab, was einem schmeckt.

4 gehäufte EL Erdnussbutter bei milder Hitze erwärmen. Das Schlag-Creme-Pulver in 300 ml kalter Milch schlagen. Vanillepudding wie gewohnt zubereiten (eventuell Zucker einmischen, ich persönlich habe keinen Zucker hineingegeben).

1/3 der Erdnussbutter auf die Kekse streichen, darauf ein paar gehackte KIT KAT Riegel sowie 1/2 der Schlagsahne geben und ein paar Spritzer Vanille-Pudding darauf geben. Wieder Butterkekse darauf legen, Erdnussbutter, KIT KAT Riegel, den Vanillepudding und die restliche Schlagsahne darauf verteilen.



Den Kuchen mit KIT KAT Riegeln verzieren, mit zerbröselten Keksen bestreuen, und mit Erdnussbutter oder eventuell einer Schokoladenglasur überziehen (oder mit Schokoladenraspeln verzieren).

Über Nacht in den Kühlschrank stellen, damit die Kekse weicher werden, und dann servieren. Es ist der Himmel im Mund.