



Zauberkuchen

Zutaten für ca. 9 Stücke:

- 115 g Butter
- 480 ml Vanillemilch oder Soja-Vanillemilch
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 150 g Puderzucker
- 130g Mehl
- Fett für die Backform
- Backpapier



So geht's:

1. Eine ofenfeste Form (ca. 17 x 23 cm) einfetten und mit Backpapier auslegen. Butter schmelzen und abkühlen lassen. Milch erwärmen. Eier trennen, Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen. Eigelb und Puderzucker cremig aufschlagen.
2. Butter und 1 EL Wasser zugeben und 3 Minuten weiterschlagen. Mehl mit Zimt mischen und abwechselnd mit der Milch dazu geben. Der Teig wird sehr flüssig. Eiweiß in 3 Portionen vorsichtig unterheben. Eischneeflocken sollen erhalten bleiben! Teig in die vorbereitete Form gießen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 160°C, Umluft: 135°C) 50 bis 60 Minuten backen.
3. Kurz abkühlen lassen und für ca. 2 Stunden kaltstellen. Den Zauberkuchen schneiden, mit Puderzucker bestreuen und die zauberhaften Lagen bestaunen.

Dieser Zaubertrick steckt dahinter: Durch das behutsame Backen und dem leicht vermengten Eischnee wandern Mehl und Eischnee nach oben und bilden eine Biskuitschicht. Die cremigen, schwereren Zutaten, die die Puddingschicht ausmachen, verweilen unten.

Sie haben nicht nur ein Auge auf unseren Zauberkuchen geworfen, sondern auch auf die passende Dekoration? Hier gibt's mehr Infos:

Schöne Wohnaccessoires ►

