



Benötigte Zutaten

| | |
|---------|--|
| 4 | Eier (zimmerwarm) |
| 180 g | Zucker |
| | Mark einer Vanilleschote |
| 110 g | Premium Teebutter (geschmolzen) |
| 500 ml | Premium Alpenmilch (zimmerwarm) |
| 100 g | Mehl |
| 1 Prise | Salz |
| 1 EL | Zucker (für das Eiweiß) |
| | Staubzucker |

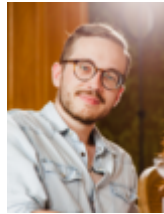
Magic Layer Cake-Vanille-Zauberkuchen

Dieser Kuchen hat seinen Namen wirklich verdient. Die Magie passiert dabei nicht während der Zubereitung, sondern ganz von allein im Ofen. Hier steckt wahrhaftig Magie dahinter!

Anleitung

1. Den Backofen auf 170°C Ober- und Unterhitze (150°C Umluft) vorheizen, eine Backform mit 20x20cm einfetten und mit Backpapier auslegen.
2. Die Eier trennen und das Eiweiß gemeinsam mit der Prise Salz und dem EL Zucker steif schlagen. Beiseitestellen.
3. Eigelb gemeinsam mit dem restlichen Zucker und dem Mark der Vanilleschote hell cremig aufschlagen.
4. Unter Rühren die geschmolzene, aber etwas abgekühlte Butter hinzufügen.
5. Danach das Mehl in die Rührschüssel sieben und gut untermengen.
6. Unter Rühren die Milch vorsichtig dazugeben, bis alles gut vermischt ist.
7. Das steif geschlagene Eiweiß vorsichtig mit einem Spatel unterheben. Die Masse in die vorbereitete Form füllen. Achtung: Sie wirkt sehr flüssig, aber das muss so sein.
8. 45-50 Minuten in der Mitte des Ofens backen. Die Oberseite sollte leicht gebräunt sein und der Kuchen sich nicht mehr allzu stark bewegen, wenn man die Backform bewegt.
9. Den Ofen ausmachen, den Magic Layer Cake noch bei leicht geöffneter Ofentür für 5 Minuten abkühlen lassen. Nach 5 Minuten aus dem Ofen nehmen und auf Zimmertemperatur auskühlen lassen.
10. Vor dem Anschneiden für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

SalzburgMilch



Ein Rezept von
lawofbaking.com