

Zauberkuchen aus der großen Ofenhexe von Pampered Chef



Rezeptidee von Susanne Altschuh

Zutaten:

- 5 Eier trennen
- 100g Zucker
- 2 EL Wasser
- 2 Päckchen Vanillezucker
- Ein halbes Fläschchen Vanille Aroma
- 150g Butter oder Margarine
- 130g Weizenmehl Typ 405
 - 610 ml Milch
- 80g Zucker für Eiweißmasse
 - 1 Prise Salz

Zubereitung:

- Eier trennen, die Eigelbe, 100g Zucker, 2 EL Wasser und 2 Päckchen Vanillezucker schaumig aufschlagen.
 - 150g Butter schmelzen und zu der Masse geben und verrühren.
 - 130g Weizenmehl Typ 405 dazugeben und 3 Minuten/Stufe 4 verrühren.
 - 610 ml Milch nach und nach unterrühren.
- Eiweiß mit 80g Zucker und 1 Prise Salz dick schaumig aufschlagen und vorsichtig unterheben. Alles in die große Ofenhexe füllen (der Teig ist ziemlich flüssig, ist aber so gewollt)
 - Nun bei 180°/Ober-/Unterhitze/Rost/unterster Schiene ca. 70-80 Minuten backen. Danach Stäbchenprobe machen und in Augenkontakt bleiben, denn jeder Ofen backt anders.