

# ZAUBERKUCHEN



5 Minuten Zauberkuchen. Ein flüssiger Teig, der sich nach dem Backen in 3 Teigschichten aufteilt.



Zubereitungszeit  
**20 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**60 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**150 °C O/U**



Kühlzeit  
**3 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 20 cm

Breite: 20 cm

## ZUBEREITUNG

Schlage das Eiweiß mit Zucker und Salz steif.

Schlage die Eigelbe gemeinsam mit dem Zucker, Espresso und Salz sehr schaumig. Schmilz die Butter und hebe sie behutsam unter. Siebe das Mehl und den Kakao hinzu und hebe es ebenfalls unter. Rühre nach und nach die Milch ein.

Gib das Eiweiß portionsweise hinzu und hebe es vorsichtig unter. Fülle den Teig in eine gebutterte, geschlossene Form mit 20x20 cm und streiche ihn glatt. Backe den Kuchen bei 150° O/U für etwa 60 Minuten. Lasse den Kuchen anschließend vollständig abkühlen.

Bestreue ihn mit Glitzerschnee.

## TEIG:

- 4** Eiweiße
- 1 Pr.** Salz
- 75 g** Zucker
- 4** Eigelbe
- 75 g** Zucker
- 1 EL** Espresso
- 1 Pr.** Salz
- 125 g** Butter
- 70 g** Mehl
- 40 g** Kakao
- 500 ml** Milch
- 10 g** Glitzerschnee