

Schokoladen-Zauberkuchen

**Was ist denn bitte ein Zauberkuchen?
In diesem Kuchen steckt Magie oder Küchenchemie.
Ein Kuchen, der ein wenig wie Pudding schmeckt,
getoppt von zartem Biskuit.**

Zutaten

für eine Kastenform von
30×11 cm oder eine
Auflaufform von 20×20 cm

4 Eigelb
200g Puderzucker
1 Pkg. Vanillezucker
120g Butter, geschmolzen
50ml Espresso, abgekühlt
120g Mehl
2 EL Kakaopulver
550ml Milch
4 Eiweiss
1 Prise Salz

Zubereitung

Etwa 20 Minuten + 1 Stunde backen + kühl stellen

- 1** Eigelbe, Puderzucker und Vanillezucker cremig rühren. Die flüssige Butter und den Espresso langsam einrühren.
- 2** Mehl mit Kakaopulver vermischen und abwechselnd mit der Milch unter die Eigelbmasse rühren. Eiweisse mit 1 Prise Salz steif schlagen und mit einem Schneebesen unter den Teig heben. Der Teig darf nicht glatt sein, Eischneeflocken sollen bleiben.
- 3** Die Form komplett mit Backpapier auslegen. Den Teig einfüllen und 50–60 Minuten mit Ober- und Unterhitze bei 150°C backen. Den Kuchen etwa 30 Minuten auskühlen lassen, danach mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Nun den Zauberkuchen aus der Form nehmen und ran an die Löffel.

Tipp

Unbedingt eine auslaufsichere Form verwenden, damit der dünnflüssige Teig nicht herausfließt.

