

Rezept

Magic Cake – 1 Teig 3 Schichten

Ein Rezept von Magic Cake – 1 Teig 3 Schichten, am 23.04.2024

Zutaten

200 ml Milch
60 g Butter
70 g Zucker
Salz

3 EL Haselnuss-Nugat (Creme)
2 Eier (S)
60 g Mehl

Außerdem:

kleine Springform (15 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zum Verzaubern: 4 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal, 21 g F, 7 g EW, 39 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form mit Backpapier auslegen, sodass der Spalt zwischen Rand und Boden verschlossen ist. Das Papier eventuell doppelt falten.
2. Die Milch und die Nuss-Nugat-Creme in einem Topf erhitzen, dabei mit einem Schneebesen umrühren.
3. Die Butter in der Mikrowelle oder in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen. Die Eier trennen.
4. Die Eiweiße steif schlagen. Die Eigelbe und den Zucker mit den Rührbesen des Handrührgerätes cremig rühren. Butter, Nugat-Milch, Mehl und 1 Prise Salz untermischen. Den Eischnee mit einem Teigschaber in mehreren Portionen grob unterheben, nicht komplett untermischen.
5. Den Teig in die Form gießen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Der Kuchen ist dann noch etwas weich in der Mitte. Vor dem Anschneiden abkühlen lassen.