

Rezept

Magic Cake mit Heidelbeeren

Ein Rezept von Magic Cake mit Heidelbeeren, am 28.04.2024

Zutaten

| | |
|-------------------------|--|
| 120 g Butter | 1 Vanilleschote |
| 500 ml Milch | 4 Eier |
| 1 Prise Salz | 150 g Zucker |
| 110 g Mehl | 100 g Heidelbeeren (oder andere Beeren) |
| 1 EL Puderzucker | |

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Backofen vorheizen (155 °C Ober- und Unterhitze). Butter schmelzen und abkühlen lassen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und Mark herauskratzen. Milch mit Mark und –schote in einem kleinen Topf erwärmen, nicht aufkochen. Schote herausnehmen.
2. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen und 1 Prise Salz zugeben. Eigelbe mit Zucker und 1 EL Wasser hell-cremig schlagen. Flüssige Butter zugießen, erst auf niedriger Stufe unterrühren, dann auf mittlerer Stufeiterrühren. Mehl in 3 Portionen unterheben. Vanillemilch unter langsamen Schlagen zugießen. Eischnee mit einem Teigschaber in drei Portionen unterheben, nicht rühren. Es müssen noch kleine Wölkchen an der Oberfläche schwimmen.
3. Hälfte des Teiges in eine mit Backpapier ausgelegte quadratische Form (20x20cm) oder eine gefettete, geschlossene Mini-Springform (Pushpan, 20cm Ø) füllen. Beeren daraufstreuen und restlichen Teig daraufgießen. Teig ca. 5 Minuten ruhen lassen und im heißen Ofen (2. Schiene von unten) ca. 50-60 Minuten backen.
4. Form aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter stellen und Kuchen vollständig auskühlen lassen. Anschließend die Form über Nacht in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren Kuchen aus der Form lösen, mit Puderzucker bestäuben und servieren.