

## Magischer Puddingkuchen

VORBEREITEN

30  
Min.

RUHEN

5  
Min.

ZUBEREITEN

60  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Kuchen

#### Für den Teig

115 g Butter  
480 ml Milch  
4 Eier, getrennt  
1 Prise(n) Salz  
150 g Zucker  
1 Esslöffel Wasser  
110 g Mehl  
1 Teelöffel Vanille-Extrakt  
Puderzucker zum Bestäuben

#### Besonderes Zubehör

Auflaufform (ca. 26 x 18 cm)

1 Teig, 3 Schichten - heute wird gezaubert! Denn **magischer Puddingkuchen** steht auf dem Plan. Ein fluffiger **Pancake**, eine feine **Vanillecreme**, eine lockere **Biskuithaube**. Und das alles **aus nur einem Teig**. Du glaubst uns nicht? Dann probier's gleich mal aus. Und das Beste: Nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich ist magischer Puddingkuchen ein echtes Highlight. Der cremige Kuchen aka "**Magic Custard Cake**" ist jede Sünde wert - versprochen! Noch mehr Zauberkuchen findest du [hier](#).

- 1 -

Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine kleine Auflaufform einfetten.

- 2 -

Für den Teig Butter schmelzen und auskühlen lassen. Milch leicht erwärmen und ebenfalls beiseitestellen. In einer weiteren Schüssel Eiweiße mit Salz steif schlagen.

- 3 -

Eigelbe mit Wasser und Zucker schaumig schlagen. Flüssige Butter hinzufügen und zu einer cremigen Masse schlagen. Mehl nach und nach unterrühren.

- 4 -

Erwärmte Milch und Vanille-Extrakt vorsichtig unterrühren. Eischnee mit einem Teigschaber vorsichtig unter den Teig heben. Es müssen noch Eischnee-Wolken an der Oberfläche zu sehen sein.

- 5 -

Teig in die eingefettete Auflaufform füllen und 5 Minuten ruhen lassen. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten ca. 50-60 Minuten backen.

- 6 -

Magischen Puddingkuchen in der Form vollständig auskühlen lassen. Am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.