

3 Schichten aus nur einem Teig: Magischer Puddingkuchen

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Portionen

115 g Butter
480 ml Milch
4 Eier, getrennt
4 Tropfen Essig
150 g Puderzucker
1 Esslöffel Wasser
115 g Mehl
1 Teelöffel Vanille-Extrakt
Puderzucker zum Bestäuben

Ein Teig, drei Schichten - heute wird gezaubert! Ein fluffiger Pancake, eine feine Vanillecreme, eine lockere Biskuithaube. Und das alles aus nur einem Teig. Dieser einfache Puddingkuchen aka "Magic Custard Cake" ist jede Sünde wert. [Weitere leckere Zauberkuchen findest du übrigens hier.](#)

- 1 -

Den Backofen auf 160°C vorheizen, die Backform einfetten.

- 2 -

Die Butter schmelzen und beiseitestellen. Die Milch erwärmen und ebenfalls beiseitestellen. In einer weiteren Schüssel die Eiweiße mit dem Essig steif schlagen.

- 3 -

Die Eigelbe mit dem Zucker verrühren. Mit der flüssigen Butter und dem Wasser mixen und zu einer cremigen Masse schlagen. Das Mehl unterrühren.

- 4 -

Die Milch und das Vanille-Extrakt vorsichtig unterrühren. Eischnee in drei Schritten unter den Teig heben.

- 5 -

Teig in die Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 45-60 Minuten backen. Wenn der Kuchen zu dunkel wird, einfach mit Alufolie abdecken.

- 6 -

Puddingkuchen in der Form vollständig auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.