

## Wenn Hogwarts backt: Zauberkuchen mit dreierlei Beeren

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

50  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Kuchen

#### Für den Teig

90 g Butter

3 Eier

1 Prise(n) Salz

100 g Zucker

1 Teelöffel Vanilleextrakt

90 g Mehl

200 ml Milch

100 g gemischte Beeren (z. B. Blaubeeren, Himbeeren, Brombeeren)

#### Besonderes Zubehör

Kastenform (17 cm Länge)

Wenn es in Hogwarts einen Hauswirtschaftskurs geben sollte, würde man die Schüler bestimmt diesen magischen Kuchen backen lassen. Erst geht's in den verbotenen Wald zum Beerensammeln: Ein paar Himbeeren, eine Handvoll Brombeeren und einige Blaubeeren. Aber vorsicht: bloß nicht von Fluffy, dem 3-köpfigen Hund erwischen lassen! Zurück in der Schule, wird ruckzuck ein Teig zusammengerührt und schon geht's ab in den Ofen. Und nach 50 Minuten Hokus Pokus Fidibus, kommt eine süße 3-schichtige Köstlichkeit zum Vorschein.

Im wahren Leben (ja, es ist enttäuschend, aber in echt gibt's leider keine Zauberschule), brauchst du keinen Zauberstab, sondern lediglich ein paar einfache Zutaten, einen Handmixer und einen Backofen, um diesen wunderbaren Kuchen zu "zaubern".

Naja, was da im Ofen mit diesem einen, simplen Teig passiert, erinnert schon ein bisschen an Magie - ganz heimlich entstehen dort nämlich 3 Schichten: ganz unten eine feste puddingartige Schicht mit Beeren, in der Mitte eine hellere weiche Creme und ganz oben eine fluffige Teigschicht, die an Biskuit erinnert. Wer hat noch mal behauptet, es gäbe keine Zauberei?

- 1 -

Ofen auf 160 °C Ober-Unterhitze vorheizen. Backform einfetten und ggf. von außen mit Alufolie abdichten.

- 2 -

Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen. Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen, beiseitestellen.

- 3 -

Eigelb mit braunem Zucker schaumig schlagen. Butter und Vanilleextrakt einrühren. Mehl hinzugeben und verrühren.

- 4 -

Milch leicht erwärmen. Unter Rühren langsam zum Teig geben. Eiweiß in 3 Portionen vorsichtig unterheben. Es sollen noch weiße Schaumklümpchen erkennbar sein.

- 5 -

Teig in die Backform gießen und mit Beeren bestreuen. Im heißen Ofen 45 - 55 Minuten backen, bis er goldgelb

## Wenn Hogwarts backt: Zauberkuchen mit dreierlei Beeren

und die Oberfläche fest ist. Auskühlen lassen.