

6 magische Zauberkuchen - 1 Teig, 3 Schichten



Ein Kuchen, der ruckzuck zubereitet ist, aber so richtig was hermacht – davon träumen wir doch alle, oder? Manchmal werden Träume wahr: Zauberkuchen sind im Nullkommanichts im Ofen und sorgen stets für einen Wow-Effekt.

Zauberkuchen? Ja genau. Keine Angst, du musst dir keinen Umhang zulegen. Und eine magische Ausbildung à la Hogwarts ist auch nicht nötig, um diese wundersamen Köstlichkeiten zu backen.

Das Einzige, was du tun musst, ist **einen einfachen Teig** zusammenzurühren. Ab in den Ofen ... hex, hex, hokus pokus, abrakadabra ... und ein köstlicher Kuchen mit **3 verschiedenen Schichten** kommt wieder heraus. Ganz unten eine feste puddingartige Schicht, in der Mitte eine hellere weiche Creme und ganz oben eine fluffige Teigschicht, die an Biskuit erinnert.

„Aber ... wie... häh?!“ Ja, das habe ich bei meinem ersten Zauberkuchen auch gedacht. Mittlerweile weiß ich: Was hier passiert, ist wunderbare Küchen-Chemie. Durch das langsame Backen bei 160 Grad setzen sich Eischnee und Mehl nach oben ab und so entstehen die 3 zauberhaften Schichten.

Wahrscheinlich ließe sich das Ganze auch noch etwas detaillierter recherchieren und erklären. Aber weißt du was? Ich will's gar nicht so genau wissen – ich glaube lieber weiter an begeisternde, köstliche Kuchenzauberei ...

Zitronen-Zauberkuchen

Schmeckt wie Käsekuchen, ist aber viiiel schneller gezaubert: Der zitronige Zauberkuchen ist nicht nur herrlich erfrischend, sondern auch noch unfassbar cremig. [Zum Rezept](#)



[Simsalabim Zitronen-Zauberkuchen](#)

Puddingkuchen

Die Basis aller kreativen Zauberkuchenkreationen – einfach, schnell und genial: Ein wahrer Zauberkuchen braucht kein Chichi, um kompromisslos perfekt zu sein. [Zum Rezept](#)



[Das Grundrezept für Zauberkuchen](#)

6 magische Zauberkuchen - 1 Teig, 3 Schichten

Pekannuss-Zauberkuchen

Walnüsse sind ja sooo 90er ... der gemeine Hipster setzt jetzt auf Pekannüsse! Die angenehm weichen Nüsse aus den USA sind richtig kleine Vitaminpakete. Höchste Zeit also, für einen magischen Pekannuss-Kuchen. [Zum Rezept](#)



Oh du köstliche Küchenmagie: Pekannuss-Zauberkuchen

Zauberkuchen mit dreierlei Beeren

Das Schönste bei einem Beerenkuchen ist doch immer wieder der Anschnitt, oder? Wenn die herrlichen Lila- und Rottöne zum Vorschein kommen, geht einem einfach das Herz auf. Hier entzücken zusätzlich die, wie durch Zauberhand entstandenen, 3 leckeren Schichten. [Zum Rezept](#)



Wenn Hogwarts backt: Zauberkuchen mit dreierlei Beeren

Kokos-Zauberkuchen

Weil du im Sommer lieber im Garten liegen, statt in der Küche stehen solltest. Und weil Kokos so schön nach Karibik schmeckt. Oder einfach, weil Kokos-Zauberkuchen superflott gebacken ist und du dir ruhig mal 3 köstliche Kuchenschichten gönnen kannst. [Zum Rezept](#)



Kokos-Zauberkuchen – zauber dir ein Stück Urlaub

Schokoladen-Zauberkuchen mit Guinness

Bier im Kuchen? Aber sicher! Die malzige Note von dunklem Guinness rundet den Schokoladengeschmack perfekt ab und sorgt für ein harmonisch, weiches Aroma. Keine Sorge: Der Kuchen schmeckt herrlich schokoladig und keinesfalls nach Bier. [Zum Rezept](#)



Schokoladen-Zauberkuchen mit Guinness

6 magische Zauberkuchen - 1 Teig, 3 Schichten