Der magische Puddingkuchen

Das Rezept vom magischen Puddingkuchen ist deshalb so magisch, weil man nur einen Teig in die Form gibt, aber man nach dem Backen drei verschiedene Konsistenzen im Kuchen findet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Zutaten

160 g	Butter
6 Stk.	Eiweiße
1 Prise	Salz
6 Stk.	Eigelbe
220 g	Staubzucker
1 Packung	Finess Vanille-Aroma
1.5 EL	Wasser (lauwarm)
200 g	Mehl
720 ml	Milch (lauwarm)
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **magischen Puddingkuchen** eine 26er Springform mit Backpapier auskleiden, die Butter schmelzen und abkühlen lassen, und den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen.

2. Dann die Eiweiße mit dem Salz zu steifen Schnee schlagen und zur Seite stellen.

3. Jetzt die Eigelbe mit dem Staubzucker cremig rühren und das Vanillearoma mit der Butter und dem Wasser nach und nach unterrühren.

4. Nun das gesiebte Mehl unterheben und die Milch einrühren (wird sehr flüssig).

5. Zum Schluss das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben und den Teig dann in die Form geben. Der Kuchen sollte nun ca. 50 Minuten backen bis er oben schön braun ist. Danach abkühlen, und zum fest werden noch etwas im Kühlschrank ruhen lassen.

Tipp

Den magischen Puddingkuchen noch mit Staubzucker dekorieren.