Zauberkuchen

Der Zauberkuchen ist eine wunderbare Mehlspeise. Das Rezept für den magischen Kuchen sollte man unbedingt probieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 55 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

200 g	Butter
175 g	Zucker
20 g	Vanillezucker
8 Stk.	Eier
380 g	Mehl
20 g	Backpulver
50 ml	Milch
150 g	Schokoladen-Tröpfchen
100 g	Butter (flüssig)
100 g	Zucker
20 g	Vanillezucker
3 Stk.	Eier
500 g	Magertopfen
300 g	Sauerrahm
200 g	Créme frâiche
40 g	Vanillepuddingpulver
200 g	Heidelbeeren
	Staubzucker

Zubereitung

1. Für den Zauberkuchen die Butter, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel cremig rühren. Die Eier zugeben und mit einem Mixer verrühren, Mehl, Backpulver und Milch zugeben und

unterrühren. Die Schokoladentropfen hinzugeben und unterheben.

2. Eine Form oder Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig hineinfüllen und glatt streichen.

3. Dan Backofen auf 175 °C vorheizen.

4. Die flüssige Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die Eier, Magertopfen, Sauerrahm, Créme frâiche und Puddingpulver zugeben und verrühren.

5. Danach Masse auf dem Teig verteilen und die Heidelbeeren darüber verteilen.

6. Im vorgeheizten Ofen zirka 55 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen und je nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Den Kuchen kann man auch mit anderen Beeren wie Himbeeren, Brombeeren, Ribisel oder mit Kirschen belegen.