

.....

ZAUBERKUCHEN



FÜR EINE FORM MIT EINEM **DURCHMESSER VON 20 CM**

ZUTATEN

Ultrahoherhitze Vollmilch..... 500 g
Eier 6
Zucker 150 g
NOROHY Bio-Bourbon-Vanilleextrakt..... 20 g
Butter..... 125 g
Mehl 110 g
Orangenblütenwasser..... 3 g
Salz 1 Prise

ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 170 °C **vorheizen**.
Die Milch mit dem Vanilleextrakt **erhitzen**.
Das Eigelb vom Eiweiß **trennen**. Eigelb mit dem Zucker schaumig **schlagen**. Die Butter **schmelzen** und dazugeben. Mehl und Salz **hinzufügen** und 5 Min. lang zu einer luftigen Masse aufschlagen.
Das Orangenblütenwasser **hinzugeben** und behutsam untermischen.

Die Milch nach und nach zu dem Eigelb **gießen**, dabei gut **aufschlagen**.
Das Eiweiß zu Eischnee **schlagen** und mit dem Schneebesen **unterheben**.
Den Eischnee nicht ganz in der Masse auflösen.
Es müssen Flocken übrig bleiben, die beim Backen wieder an die Oberfläche steigen, um die Biskuitschicht zu bilden.

BACKEN

In eine gefettete und bemehlte Form **geben**, glätten und ca. 50 Min. **backen**. Die Oberseite sollte leicht goldbraun und etwas knusprig sein, der Kuchen jedoch eine puddingartige Konsistenz haben.

FERTIGSTELLEN

Für 4 Stunden in den Kühlschrank **stellen** (idealerweise über Nacht) und dann aus der Form lösen.

Mit Puderzucker **bestäuben**.

Dieses Rezept wurde Ihnen geschenkt von:

NOROHY

Originalrezept und Bildnachweis:
Agence **cru**.

  @norohyvanille
norohy.com

Vervielfältigung und Verbreitung
außerhalb der privaten Nutzung verboten.

