

Zauber Kuchen

1 Teig = 3 Schichten



THORBECKE

CHRISTELLE HUET-GOMEZ





Christelle Huet-Gomez

Zauber Kuchen

Fotos von Valéry Guédes
Styling von Marlène Dispoto

Jan Thorbecke Verlag



Inhalt

PRAKTISCHE HINWEISE

Was ist ein Zauberkuchen? 4

Die 5 goldenen Regeln 6

GRUNDREZEPTE

Weißer Schokolade 10

Salzbutter-Karamell 12

Kaffee 14

Mandelcreme 16

Nuss-Nugat 18



TUTTI FRUTTI

Zitrone-Mohn-Torte 20

Heidelbeer-Rosen-Cupcakes 22

Karamell-Apfel-Zauber 24

Ananas-Kokos-Magie 26

Erdbeer-Rhabarber-Zaubertarte 28

Zauberküchlein mit Birne und
Karamellkeks 30

Rote-Grütze-Zauber 32

Orangen-Zimt-Wunder 34

Aprikose-Orangenblüten-Kranz 36

Himbeer-Matcha-Kuchen 37

Pistazien-Sauerkirsch-Torte 40



ZAUBERHAFTE VARIATIONEN

Dreikönigs-Zauberkuchen 42

Magischer Lebkuchen 44

Zitronen-Zaubertarte mit Baiser 46

Schokozauber 48

Käsekuchen-Zauber 50

Magischer Halloweenkuchen 52

Zaubergugls 54

Französischer Weihnachtsbaumstamm 56

Vanille-Zauberkuchen 8

Roter Samtzauber 60

Marshmallow-Kuchen 63

Mango-Maracuja-Kuchen 65



HERZHAFTES

Zauberkuchen mit Oliven, Speck & Feta 67

Feigen-Ziegenkäse-Wunder 69

Senf-Quiche 71





Was ist ein Zauberkuchen?

Was bietet der Zauberkuchen, dass er diesen Namen verdient hat?

Ein Zauberkuchen besteht schlicht aus Eiern, Zucker, Mehl, Butter und Milch.

Was also ist daran „zauberhaft“? Während die Zutaten keineswegs ungewöhnlich sind, ist es die Backart, die den Zauber bewirkt. Der Kuchen, dessen Teig sehr flüssig ist, teilt sich von selbst in drei von einander abgegrenzte Lagen mit jeweils eigener Textur und Geschmacksnote:

- die unterste Trägerschicht ist ein süßer, fester Pudding (Flan);
- eine aromatische, leichte Creme nimmt die Mitte ein;
- als Decklage setzt sich ein duftiger Biskuit ab.

Aber wie ist eine so ungewöhnliche Schichtung möglich?

Die Eigelbe, mit Zucker, Butter, Mehl und Milch aufgeschlagen, bilden die beiden unteren Schichten des Zauberkuchens: Pudding und Creme.

Letztendlich ist es die langsame Backweise bei 150°C, die es möglich macht, dass der Kuchenboden, also die Puddingschicht, gebacken wird, ohne die zweite Lage zu garen, die auf diese Weise ihre cremige Textur behält. Für diese Backweise eignet sich ein Backofen mit Ober- und Unterhitze besser als mit Umluft. Schließlich sorgt der Eischnee dafür, dass der Biskuit die oberste Lage bildet, denn er verbindet sich nicht mit der Milch, setzt sich nach oben ab und wird als Deckschicht sichtbar.



Creme →

Biskuit ↗

↗
fester Pudding

Die 5 goldenen Regeln

Aus einem Teig und einem Backvorgang entstehen praktisch drei Kuchen in einem. Eine einfach zuzubereitende, köstliche Süßspeise, die immer wieder verblüfft. Ein paar Grundregeln sollte man dafür kennen:

1. Die Größe der Form

Wichtig ist, dass die Größe der Backform exakt der im Rezept vorgegebenen Teigmenge entspricht. Ist die Form zu klein, können Sie eventuell nicht die gesamte Eischneemenge unterbringen. Damit gerät die Biskuitdecke zu dünn. Ist die Form dagegen zu groß, fallen die einzelnen Lagen zu dünn aus und setzen sich nicht deutlich genug voneinander ab. Die meisten der hier ausgeführten Rezepte sind für eine runde Form mit 24 cm Durchmesser berechnet.

2. Der Eischnee

Um den Eischnee in den sehr flüssigen Teig einzubringen, eignet sich am besten ein Schneebesen. Mit diesem die Eischneemasse nur behutsam unterheben, so dass sie sich nicht restlos im Teig auflöst. Es sollten noch größere Flocken zu erkennen sein. Der Eischnee, der auf der Teigoberfläche schwimmt, wird vor dem Backen mit einem Messer glattgestrichen.

3. Der Backvorgang

Ist der Kuchen nur halbgar, zerläuft er, wenn er aus der Form kommt. Wird er zu lange gebacken,

verschwindet die Cremeschicht. Nach Ende der angegebenen Backzeit ist der Kuchen normalerweise noch etwas weich und beweglich und wird erst mit dem Erkalten fest. Die oberste Schicht – der Biskuit – muss gut durchgebacken und gebräunt sein. Sämtliche angegebenen Backzeiten entsprechen dem Backvorgang in einem normalen Backofen mit Ober- und Unterhitze. Haben Sie einen Umluftofen, müssen die Temperaturangaben um 10 °C vermindert werden.

4. Das Aus-der-Form-nehmen

Bevor der Zauberkuchen aus der Form wird, muss er unbedingt fest sein. Dazu wird er mindestens 2 Stunden kalt gestellt. Am leichtesten kommt der Kuchen aus einer Silikonform. Formen aus anderem Material sollten mit Backpapier ausgelegt werden (dann 5 Minuten mehr Backzeit einrechnen).

5. Die Verkostung

Zauberkuchen schmecken am besten, nachdem sie mehrere Stunden, vorzugsweise über Nacht, auskühlen konnten. So können die einzelnen Schichten ihre Aromen optimal entwickeln. Es ist daher ratsam, Zauberkuchen nie in letzter Minute zuzubereiten ... Geduld ist gefragt.



Die wichtigsten Phasen der Teigzubereitung

Die Eigelbe kräftig mit dem Zucker zu einer weißlichen Masse aufschlagen.

Den Eischnee behutsam mit dem Schneebesen unterheben, ohne zu rühren. Es müssen größere Flocken von Eischnee im Teig verbleiben.

Den Teig in der Form mit einem Messer glattstreichen und in den Ofen schieben.





Vanille-Tauberkuchen

Für 8 Personen
Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 50 Minuten
Ruhezeit: 1 + 2 Stunden

500 ml Milch
2 Vanilleschoten
4 Eier
150 g Zucker
1 Tütchen Vanillezucker
1 EL Wasser
125 g Butter
110 g Mehl
1 Prise Salz

Runde Form, Durchmesser 24 cm,
aus Silikon oder mit Backpapier
ausgelegt

Vanilleschote aufschneiden und das Mark mit einem Messer auskratzen. Die Milch mit dem Vanillemark und der leeren Schote erhitzen. Anschließend von der Kochstelle nehmen und mindestens 1 Stunde ziehen lassen. Je länger das Vanillearoma durchziehen kann, desto intensiver der Geschmack.

Backofen auf 150 °C vorheizen.

Eigelb vom Eiweiß trennen. Eigelb mit Zucker und Vanillezucker und Wasser zu einer weißlichen Masse aufschlagen. Die Butter schmelzen und in die Ei-Zucker-Mischung einarbeiten. Mehl und Salz dazugeben und einige Minuten mit dem Schneebesen aufschlagen. Die Vanilleschoten aus der Milch nehmen. Die Milch nach und nach unter kräftigem Rühren in den Teig mischen.

Eiweiß steif schlagen und behutsam unter den Teig heben. Den Teig in die gebutterte Form gießen, die Oberfläche mit einem Messer glattstreichen. Den Kuchen 50 Minuten backen. Beim Herausnehmen ist der Kuchen noch etwas weich und beweglich.

Bevor der Kuchen aus der Form genommen wird, muss er mindestens 2 Stunden im Kühlschrank auskühlen, um fest zu werden. Kalt servieren.

Und noch ein Tipp

Den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.





Weißer Schokolade

Für 10 Personen
Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 50 Minuten
Ruhezeit: 2 Stunden

3 Eier
75 g Zucker
1 EL Wasser
1 TL flüssiger Vanille-Extrakt
120 g weiße Schokolade
75 g Butter
75 g Mehl
370 ml Milch (Raumtemperatur)
1 Prise Salz

Rechteckige Backform,
10 x 24 cm, aus Silikon oder
mit Backpapier ausgelegt

Backofen auf 150 ° C vorheizen.

Eigelb vom Eiweiß trennen. Eigelb mit Zucker und Wasser zu einer weißlichen Masse aufschlagen. Den flüssigen Vanille-Extrakt dazugeben. Butter und weiße Schokolade zusammen schmelzen. Unter die Ei-Zucker-Mischung rühren. Danach Mehl und Salz einarbeiten. Einige Minuten mit dem Schneebesen aufschlagen. Die Milch nach und nach unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen eingießen. Eiweiß steif schlagen und mit dem Schneebesen unter den Teig heben. Den Teig in die gebutterte Form gießen, die Oberfläche mit einem Messer glattstreichen. Den Kuchen 50 Minuten im Ofen backen. Beim Herausnehmen ist der Teig noch weich. Bevor der Kuchen aus der Form genommen wird, für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Danach ist er fest.

Und noch ein Tipp

Für eine Glasur 150 g weiße Schokolade schmelzen. Von der Kochstelle nehmen und 70 ml flüssige Sahne unterrühren. Für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Anschließend diese Ganache oder Pariser Creme 12 Minuten aufschlagen, bis sie eindickt.



