

Engelskuchen

Engelskuchen-Backform

Zutaten:

Teig:

95 g Speisestärke
125 g Weizenmehl, Typ 405
380 g Puderzucker
12 Eiweiß
1 Zitrone, davon der Abrieb

Puderzucker als Deko



Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehlmischung: Stärke, Mehl und 100 g Puderzucker gesiebt.

Die Zitrone waschen, trocken tupfen und die Schale mit der verstellbaren Zester abreiben.

Eier sorgfältig trennen und das Eiweiß mit einem Handrührgerät schlagen, bis es leicht steif wird. Unter weiterem Aufschlagen den restlichen Puderzucker sowie den Zitronenabrieb nach und nach einrieseln lassen, bis eine glänzende Masse mit stabilen Spitzen entsteht.

Die Mehlmischung in drei Durchgängen über die stabile Eimasse sieben und mit einem Schneebesen behutsam unterheben.

Den Teig in die Engelskuchen-Backform füllen, glattstreichen und für 35-40 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Mit dem Kuchenheld die Garprobe machen, der Kuchen sollte sich weich anfühlen. Aus dem Ofen nehmen und die Form sofort umgedreht auf das Kuchengitter stellen. Die Engelskuchen-Backform hat Füße, die es ermöglichen, dass der Kuchen abkühlt, ohne die Arbeitsfläche zu berühren. Vollständig abkühlen lassen, dann mit dem Trennwerkzeug einmal den Rand entlangfahren, um den Kuchen aus der Form zu lösen.

Verwendete Produkte: Engelskuchen-Backform, Edelstahl-Streufix, Kuchengitter, Packs an! Silikonhandschuhe

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN