

Klassiker

Magic Cake mit Vanille

Für 6–8 Personen Zubereitungszeit: 15 Minuten Backzeit: 50–60 Minuten Kühlzeit: 3 Stunden Schwierigkeit: leicht
Utensilien: Handrührgerät • quadratische Backform (20 x 20 cm) • Backpapier

Die

ZUTATEN

Butter 125 g
Vanilleschote 1
Eier 4
Zucker 150 g
Mehl 115 g
Milch 500 ml
Salz 1 Prise

Variante

Für eine glutenfreie Version die Milch durch Sojamilch und das Mehl durch Reismehl ersetzen.

Das

Rezept

Den Backofen auf 150 °C vorheizen. Die Butter bei schwacher Hitze zerlassen und beiseitestellen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen.

Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen. Zunächst die flüssige Butter, dann nacheinander das Vanillemark, das Mehl, die Milch und 1 EL Wasser unterrühren, bis ein glatter, dünnflüssiger Teig entstanden ist.

Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen. Den Eischnee in drei Portionen nur grob unter den Teig heben – nicht vollständig untermischen.

Den Boden der Backform mit Backpapier belegen und den Teig in die Form füllen. 50–60 Minuten backen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen, dann für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Den Kuchen nach Belieben mit Puderzucker bestäuben, in Stücke schneiden und servieren.



Magic Cake mit karamellisierten Äpfeln

Für 6–8 Personen Zubereitungszeit: 30 Minuten Backzeit: 50–60 Minuten Kühlzeit: 3 Stunden Schwierigkeit: leicht
Utensilien: Handrührgerät • quadratische Backform (20 x 20 cm) • Backpapier

Das Rezept

Zunächst die Karamellsauce zubereiten. Dafür den Zucker in einem Topf langsam schmelzen lassen, bis er hellbraun ist. Gleichzeitig in einem anderen Topf die Milch aufkochen und mit der Butter unter Rühren zum Karamell gießen. Aufkochen lassen, bis sich der Karamell wieder gelöst hat. Die Sauce abkühlen lassen.

Für den Kuchen den Backofen auf 150 °C vorheizen. Die Äpfel schälen, vierteln, von den Kerngehäusen befreien und in Stücke schneiden. Die Apfelstücke mit dem Rohrzucker mischen. 25 g Butter in einer Pfanne zerlassen und die Äpfel darin in 10–15 Minuten goldbraun dünsten. Die restliche Butter zerlassen und beiseitestellen.

Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen. Zunächst die flüssige Butter, dann nacheinander das Mehl, die Milch und 1 EL Wasser unterrühren, bis ein glatter, dünnflüssiger Teig entstanden ist.

Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen. Den Eischnee in drei Portionen nur grob unter den Teig heben – nicht vollständig untermischen.

Den Boden der Backform mit Backpapier belegen. Die karamellisierten Äpfel darauf verteilen und mit dem Teig bedecken. 50–60 Minuten backen.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen, dann für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. In Stücke schneiden und mit der Karamellsauce servieren.

Die ZUTATEN

Für die Karamellsauce

Zucker	80 g
Milch	100 ml
Butter	30 g

Für den Kuchen

große Äpfel	3
Rohrzucker	30 g
Butter	150 g
Eier	4
Zucker	150 g
Mehl	115 g
Milch	500 ml
Salz	1 Prise



Magic Cake mit Himbeeren und Pistazien

Für 6–8 Personen Zubereitungszeit: 15 Minuten Backzeit: 50–60 Minuten Kühlzeit: 3 Stunden Schwierigkeit: leicht
Utensilien: Handrührgerät • quadratische Backform (20 x 20 cm) • Backpapier

Die

ZUTATEN

////////////////////////////////////

Butter	125 g
Eier	4
Zucker	150 g
Pistaziencreme	1 EL
Lebensmittelfarbe in Grün (Pulver)	1 Msp.
Mehl	115 g
Milch	500 ml
Himbeeren	150 g
Salz	1 Prise

////////////////////////////////////

Variante

Ersetzen Sie die Himbeeren durch Kirschen.

Das

Rezept

Den Backofen auf 150 °C vorheizen. Die Butter bei schwacher Hitze zerlassen und beiseitestellen.

Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen. Zunächst die flüssige Butter, dann nacheinander die Pistaziencreme, die Lebensmittelfarbe, das Mehl, die Milch und 1 EL Wasser unterrühren, bis ein glatter, dünnflüssiger Teig entstanden ist.

Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen. Den Eischnee in drei Portionen nur grob unter den Teig heben – nicht vollständig untermischen.

Den Boden der Backform mit Backpapier belegen und die Himbeeren darauf verteilen. Den Teig über die Beeren gießen und 50–60 Minuten backen.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen, dann für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Nach Belieben mit gehackten Pistazienkernen bestreuen, in Stücke schneiden und servieren.



Magic Cake mit Schokolade und Salzkaramell

Für 6–8 Personen Zubereitungszeit: 20 Minuten Backzeit: 50–60 Minuten Kühlzeit: 3 Stunden Schwierigkeit: leicht
Utensilien: Handrührgerät • quadratische Backform (20 x 20 cm) • Backpapier

Das Rezept

Für den Karamell den Zucker in einem Topf langsam erhitzen, bis er flüssig und bernsteinfarben ist. Gleichzeitig die Sahne aufkochen. Die heiße Sahne, die Butter und das Salz unter den karamellisierten Zucker rühren. Die Karamellsahne einmal aufkochen, dann abkühlen lassen.

Für den Teig den Backofen auf 150 °C vorheizen. Die Butter bei schwacher Hitze zerlassen.

Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen. Zunächst die flüssige Butter, dann nacheinander das Mehl, die Milch und 1 EL Wasser unterrühren. Die Hälfte des Teiges in eine zweite Schüssel gießen. Unter eine Teigportion den Salzkaramell, unter die andere das Kakaopulver mischen.

Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen. Den Eischnee in drei Portionen nur grob unter beide Teigsorten heben – nicht vollständig untermischen.

Den Boden der Backform mit Backpapier belegen und die beiden Teige abwechselnd in die Form füllen. 50–60 Minuten backen.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen, dann für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. In kleine Stücke schneiden und servieren.

Die ZUTATEN

Für den Karamell

Zucker	100 g
Sahne	100 ml
gesalzene Butter	30 g
Salz	1 Prise

Für den Teig

Butter	125 g
Eier	4
Zucker	150 g
Mehl	115 g
Milch	500 ml
Salzkaramell (siehe oben)	2 EL
Kakaopulver	20 g
Salz	1 Prise

