

# Schokoladen-Zauberkuchen

**Was ist denn bitte ein Zauberkuchen?  
In diesem Kuchen steckt Magie oder Küchenchemie.  
Ein Kuchen, der ein wenig wie Pudding schmeckt,  
getoppt von zartem Biskuit.**

## Zutaten

für eine Kastenform von  
30×11 cm oder eine  
Auflaufform von 20×20 cm

4 Eigelb  
200g Puderzucker  
1 Pkg. Vanillezucker  
120g Butter, geschmolzen  
50ml Espresso, abgekühlt  
120g Mehl  
2 EL Kakaopulver  
550ml Milch  
4 Eiweiss  
1 Prise Salz

## Zubereitung

Etwa 20 Minuten + 1 Stunde backen + kühl stellen

- 1** Eigelbe, Puderzucker und Vanillezucker cremig rühren. Die flüssige Butter und den Espresso langsam einrühren.
- 2** Mehl mit Kakaopulver vermischen und abwechselnd mit der Milch unter die Eigelbmasse rühren. Eiweisse mit 1 Prise Salz steif schlagen und mit einem Schneebesen unter den Teig heben. Der Teig darf nicht glatt sein, Eischneeflocken sollen bleiben.
- 3** Die Form komplett mit Backpapier auslegen. Den Teig einfüllen und 50–60 Minuten mit Ober- und Unterhitze bei 150°C backen. Den Kuchen etwa 30 Minuten auskühlen lassen, danach mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Nun den Zauberkuchen aus der Form nehmen und ran an die Löffel.

## Tipp

Unbedingt eine auslaufsichere Form verwenden, damit der dünnflüssige Teig nicht herausfließt.

