Engelkuchen

Engelkuchen



Boden

- 5-6 Eiweiß
- 1/2 Teelöffel Weinstein oder Backpulver
- 1 Prise Salz
- 80 g Puderzucker
- 1/2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 60 g Mehl

Außerdem

- gemischte Früchte der Saison
- 1 Päckchen Tortenguss klar
- Frisch geschlagene Sahne

Boden zubereiten

1. Für den Boden das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen.
2. Weinsteinpulver und Salz dazu geben und weiter schlagen, dabei löffelweise den Zucker beifügen.
3. Den restlichen Zucker, den Vanillezucker und das Mehl

mischen und unter die Schneemasse heben.

Backen

1. In eine gut gefettete Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 170-180°C etwa 30 Minuten backen, bis sich der Kuchen elastisch anfühlt.
2. Abkühlen lassen und stürzen.
3. Vor dem Servieren den Kuchen mit gemischten Früchten belegen.
4. Wenn die Früchte viel Saft haben, vorher abtropfen lassen.
5. Den Tortenguss nach Anleitung zubereiten und auf die Früchte geben.
6. Nach dem Festwerden des Gusses mit Schlagsahne ausgarnieren und sofort servieren.

Zutaten für 1 Springform: