

REZEPT FÜR VANILLEKUCHEN MIT BAISERHAUBE



VANILLEKUCHEN MIT BAISERHAUBE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 10-12 Stücke | 75 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 1 Vanilleschote
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 260 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Eiweiß
- fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- 300 g gemahlene Mandeln
- 1 TL Speisestärke



1552

ZUBEREITUNG

271

Kcal

Pro Stück (bei
12) ca.

7.57

Gramm

Eiweiß

23.3

Gramm

Kohlenhydrate

16.4

Gramm

Fett

1. Backofen auf 175 °C vorheizen. Vanilleschote längs einritzen und Mark herauskratzen. 3 Eier trennen. Eigelbe, übriges Ei und Salz ca. 4 Minuten schaumig schlagen. 140 g Zucker und die Hälfte vom Vanillemark zugeben, weitere 10 Minuten schlagen, bis ein fester Schaum entstanden ist. Zitronenschale und Mandeln unterheben. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 18 cm) geben.

2. Alle Eiweiße steif schlagen, übrigen Zucker und Vanillemark einrieseln lassen und ca. 3 Minuten sehr steif schlagen. Speisestärke kurz unterschlagen. Baiser wolzig auf dem Teig verteilen.

3. Kuchen im heißen Ofen auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 50 Minuten backen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen.

Tipps:

Die Vanilleschote nicht wegwerfen, sondern mit feinem Zucker in ein Schraubglas geben und einige Wochen durchziehen lassen. So entsteht köstlicher Vanillezucker.

Wer das Ganze fruchtig abrunden möchte, serviert dazu rote Grütze oder einen unserer schnell gezauberten Fruchtaufstriche.