

K & K Schichtentraum

28.06.2015 13:21

Zutaten

130 g (glutenfreies) Mehl
115 g Butter
480 ml Milch
150 g Staubzucker
4 Eier (die sollten laut Oma schon Raumtemperatur haben)
1 EL Wasser
[½ TL „Die Liebliche“
Gewürz-Blütenzubereitung von
Sonnentor](#)
½ TL Zimt
1 TL abgeriebene Zitronenschale einer unbehandelten Zitrone
1 Prise Salz
Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine relativ hohe (ca. 8 cm) und quadratische Backform mit etwas Butter einfetten. Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. In der kalten Jahreszeit eignet sich die Fensterbank dafür sehr gut. ;-)
2. Eier vorsichtig trennen. Eiweiß in ein hohes Gefäß geben und mit einer Prise Salz steif schlagen. Oma meinte, dass hier wirklich wichtig ist, dass das Eiweiß total steif ist.
3. Dotter mit dem Staubzucker in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät vermischen. Nun Butter und Wasser hinzufügen und etwa 3 Minuten weiter rühren. Zitrone heiß waschen, abrubbeln und Schale abraspeln.
4. Mehl, Zitronenraspel und Zimt vermengen und ebenfalls in die Schüssel mit den Eigelb geben. Milch lauwarm erwärmen und vorsichtig und langsam hinzugießen. Wunder dich nicht, der Teig ist sehr flüssig! Nun das steife Eiweiß portionsweise unterheben. Es macht nichts, wenn noch etwas Eiweiß hier und da zu sehen ist. Zu viel Rühren und Unterheben schadet der Luftigkeit des Kuchens!
5. Teig in die gefettete Form geben und im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene etwa 50 Minuten backen. Er sollte oben schön gebräunt sein und in der Mitte etwas fester – in etwa wie Vanillepudding. Kuchen abkühlen lassen, in quadratische Stücke schneiden, mit Staubzucker bestäuben, etwas „Die Liebliche“-Gewürzzubereitung darüber geben und deinem Liebsten oder deiner Liebsten servieren.

[Mehr Informationen zu den Allergenen findest du auf \[foodnotify.com\]\(http://foodnotify.com\)](#)



Scan me!