

Christelle Huet-Gomez

# *Zauberkekuchen*

Fotos von Valéry Guédes  
Styling von Marlène Dispoto

Jan Thorbecke Verlag



# Inhalt

## PRAKTISCHE HINWEISE

- Was ist ein Zauberkuchen? 4
- Die 5 goldenen Regeln 6

## GRUNDREZEPTE

- Weißer Schokolade 10
- Salzbutter-Karamell 12
- Kaffee 14
- Mandelcreme 16
- Nuss-Nugat 18



## TUTTI FRUTTI

- Zitrone-Mohn-Torte 20
- Heidelbeer-Rosen-Cupcakes 22
- Karamell-Apfel-Zauber 24
- Ananas-Kokos-Magic 26
- Erdbeer-Rhabarber-Zaubertarte 28
- Zauberküchlein mit Birne und Karamellkeks 30
- Rote-Grütze-Zauber 32
- Orangen-Zimt-Wunder 34
- Aprikose-Orangenblüten-Kranz 36
- Himbeer-Matcha-Kuchen 37
- Pistazien-Sauerkirsch-Torte 40



## ZAUBERHAFTES VARIATIONEN

- Dreikönigs-Zauberkekse 42
- Magischer Lebkuchen 44
- Zitronen-Zaubertorte mit Baiser 46
- Schokozauber 48
- Käsekuchen-Zauber 50
- Magischer Halloweenkuchen 52
- Zaubergugls 54
- Französischer Weihnachtsbaumstamm 56
- Vanille-Zauberkekse 8
- Roter Samtzauber 60
- Marshmallow-Kuchen 63
- Mango-Maracuja-Kuchen 65



## HERZHAFTES

- Zauberkuchen mit Oliven, Speck & Feta 67
- Feigen-Ziegenkäse-Wunder 69
- Senf-Quiche 71



# Was ist ein Zauber Kuchen?

## Was bietet der Zauber Kuchen, dass er diesen Namen verdient hat?

Ein Zauber Kuchen besteht schlicht aus Eiern, Zucker, Mehl, Butter und Milch.

Was also ist daran „zauberhaft“? Während die Zutaten keineswegs ungewöhnlich sind, ist es die Backart, die den Zauber bewirkt. Der Kuchen, dessen Teig sehr flüssig ist, teilt sich von selbst in drei von einander abgegrenzte Lagen mit jeweils eigener Textur und Geschmacksnote:

- die unterste Trägerschicht ist ein süßer, fester Pudding (Flan);
- eine aromatische, leichte Creme nimmt die Mitte ein;
- als Decklage setzt sich ein luftiger Biskuit ab.

## Aber wie ist eine so ungewöhnliche Schichtung möglich?

Die Eigelbe, mit Zucker, Butter, Mehl und Milch aufgeschlagen, bilden die beiden unteren Schichten des Zauber Kuchens: Pudding und Creme.

Letztendlich ist es die langsame Backweise bei 150°C, die es möglich macht, dass der Kuchenboden, also die Puddingschicht, gebacken wird, ohne die zweite Lage zu garen, die auf diese Weise ihre cremige Textur behält. Für diese Backweise eignet sich ein Backofen mit Ober- und Unterhitze besser als mit Umluft. Schließlich sorgt der Eischnee dafür, dass der Biskuit die oberste Lage bildet, denn er verbindet sich nicht mit der Milch, setzt sich nach oben ab und wird als Deckschicht sichtbar.



Creme →

Biskuit ↗

fester Pudding ↗

# Die 5 goldenen Regeln

*Aus einem Teig und einem Backvorgang entstehen praktisch drei Kuchen in einem. Eine einfach zuzubereitende, köstliche Süßspeise, die immer wieder verblüfft. Ein paar Grundregeln sollte man dafür kennen:*

## 1. Die Größe der Form

Wichtig ist, dass die Größe der Backform exakt der im Rezept vorgegebenen Teigmenge entspricht. Ist die Form zu klein, können Sie eventuell nicht die gesamte Eismenge unterbringen. Damit gerät die Biskuitdecke zu dünn. Ist die Form dagegen zu groß, fallen die einzelnen Lagen zu dünn aus und setzen sich nicht deutlich genug voneinander ab. Die meisten der hier ausgeführten Rezepte sind für eine runde Form mit 24 cm Durchmesser berechnet.

## 2. Der Eischnee

Um den Eischnee in den sehr flüssigen Teig einzubringen, eignet sich am besten ein Schneebesen. Mit diesem die Eismasse nur behutsam unterheben, so dass sie sich nicht restlos im Teig auflöst. Es sollten noch größere Flocken zu erkennen sein. Der Eischnee, der auf der Teigoberfläche schwimmt, wird vor dem Backen mit einem Messer glattgestrichen.

## 3. Der Backvorgang

Ist der Kuchen nur halbgar, zerläuft er, wenn er aus der Form kommt. Wird er zu lange gebacken,

verschwindet die Cremeschicht. Nach Ende der angegebenen Backzeit ist der Kuchen normalerweise noch etwas weich und beweglich und wird erst mit dem Erkalten fest. Die oberste Schicht – der Biskuit – muss gut durchgebacken und gebräunt sein. Sämtliche angegebenen Backzeiten entsprechen dem Backvorgang in einem normalen Backofen mit Ober- und Unterhitze. Haben Sie einen Umluftofen, müssen die Temperaturangaben um 10 °C vermindert werden.

## 4. Das Aus-der-Form-nehmen

Bevor der Zauberkuchen aus der Form wird, muss er unbedingt fest sein. Dazu wird er mindestens 2 Stunden kalt gestellt. Am leichtesten kommt der Kuchen aus einer Silikonform. Formen aus anderem Material sollten mit Backpapier ausgelegt werden (dann 5 Minuten mehr Backzeit einrechnen).

## 5. Die Verkostung

Zauberkuchen schmecken am besten, nachdem sie mehrere Stunden, vorzugsweise über Nacht, auskühlen konnten. So können die einzelnen Schichten ihre Aromen optimal entwickeln. Es ist daher ratsam, Zauberkuchen nie in letzter Minute zuzubereiten ... Geduld ist gefragt.



## Die wichtigsten Phasen der Teigzubereitung

Die Eigelbe kräftig mit dem Zucker zu einer weißlichen Masse aufschlagen.

Den Eischnee behutsam mit dem Schneebesen unterheben, ohne zu rühren. Es müssen größere Flocken von Eischnee im Teig verbleiben.

Den Teig in der Form mit einem Messer glattstreichen und in den Ofen schieben.





# Vanille-Tauberkuchen

Für 8 Personen  
Vorbereitungszeit: 20 Minuten  
Backzeit: 50 Minuten  
Ruhezeit: 1 + 2 Stunden

500 ml Milch  
2 Vanilleschoten  
4 Eier  
150 g Zucker  
1 Tütchen Vanillezucker  
1 EL Wasser  
125 g Butter  
110 g Mehl  
1 Prise Salz

Runde Form, Durchmesser 24 cm,  
aus Silikon oder mit Backpapier  
ausgelegt

Vanilleschote aufschneiden und das Mark mit einem Messer auskratzen. Die Milch mit dem Vanillemark und der leeren Schote erhitzen. Anschließend von der Kochstelle nehmen und mindestens 1 Stunde ziehen lassen. Je länger das Vanillearoma durchziehen kann, desto intensiver der Geschmack.

Backofen auf 150 °C vorheizen.

Eigelb vom Eiweiß trennen. Eigelb mit Zucker und Vanillezucker und Wasser zu einer weißlichen Masse aufschlagen. Die Butter schmelzen und in die Ei-Zucker-Mischung einarbeiten. Mehl und Salz dazugeben und einige Minuten mit dem Schneebesen aufschlagen. Die Vanilleschoten aus der Milch nehmen. Die Milch nach und nach unter kräftigem Rühren in den Teig mischen.

Eiweiß steif schlagen und behutsam unter den Teig heben. Den Teig in die gebutterte Form gießen, die Oberfläche mit einem Messer glattstreichen. Den Kuchen 50 Minuten backen. Beim Herausnehmen ist der Kuchen noch etwas weich und beweglich.

Bevor der Kuchen aus der Form genommen wird, muss er mindestens 2 Stunden im Kühlschrank auskühlen, um fest zu werden. Kalt servieren.

*Und noch ein Tipp*

Den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.







# Karamell-Äpfel-Tauber

Für 8 Personen  
Vorbereitungszeit: 30 Minuten  
Backzeit: 10 + 55 Minuten  
Ruhezeit: 2 Stunden

## Karamellierte Äpfel

3 Äpfel  
30 g Zucker  
20 g leicht gesalzene Butter

## Kuchenteig

4 Eier  
120 g Zucker  
125 g Butter  
1 TL flüssiger Vanille-Extrakt  
115 g Mehl  
500 ml Milch, Zimmertemperatur  
1 Prise Salz

Runde Backform, Durchmesser  
24 cm, aus Silikon oder mit  
Backpapier ausgelegt

Für die karamellisierten Äpfel werden die Früchte gewaschen und geschält, in kleine Stücke geschnitten und mit Zucker in eine Bratpfanne gegeben. Erhitzen, bis die Äpfel karamellisieren. Anschließend die leicht gesalzene Butter hinzufügen. Umrühren und beiseite stellen. Backofen auf 150 °C vorheizen.

Eigelb vom Eiweiß trennen. Eigelb mit Zucker zu einer hellen, schaumigen Masse aufschlagen. Die Butter schmelzen und zusammen mit dem flüssigen Vanille-Extrakt in die Ei-Zucker-Creme einarbeiten. Mehl und Salz dazugeben. Einige Minuten aufschlagen und unter ständigem Schlagen nach und nach die Milch eingießen. Eiweiß steif schlagen und mit dem Schneebesen behutsam unter die Teigmasse heben. Die Apfelstückchen auf dem Boden der Kuchenform verteilen und den Teig in die gebutterte Form gießen. Mit einem Messer glattstreichen und für 55 Minuten in den Ofen schieben. Aus dem Backofen nehmen. Jetzt ist der Teig noch etwas weich. Bevor er aus der Form genommen werden kann, mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit er fest wird.

## *Und noch ein Tipp*

Den Kuchen mit hauchdünnen getrockneten Apfelscheiben belegen und mit einer Schicht Karamell-Sauce überziehen.





## Zauberbergugls

Für 8 Personen  
Vorbereitungszeit: 25 Minuten  
Backzeit: 23 Minuten  
Ruhezeit: 1 + 1 Stunde

1 Vanilleschote  
1 TL Vanille-Extrakt, flüssig  
20 ml Rum  
180 ml Vollmilch  
2 Eier  
50 g Zucker  
45 g Butter  
60 g Mehl  
1 Prise Salz  
Rohrohrzucker für die  
Törtchenformen

Mini-Gugl-Formen aus Silikon

Das Vanillemark, die aufgeschnittene Vanilleschote, den Vanille-Extrakt und den Rum zusammen mit der Milch in einer Kasserolle erhitzen. Anschließend 1 Stunde ziehen lassen.

Backofen auf 150 °C vorheizen.

Butter in einem Stieltopf erhitzen, bis sie eine schöne nussbraune Farbe annimmt. Auf lauwarmer Temperatur abkühlen. Eigelb vom Eiweiß trennen. Eigelb mit Zucker schaumig aufschlagen und die lauwarmer, gebräunte Butter unterrühren. Anschließend Mehl und Salz einarbeiten. Einige Minuten weiter aufschlagen. Die Vanilleschote aus der Milch nehmen und die Milch nach und nach unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen unter die Ei-Zucker-Masse mischen. Eiweiß steif schlagen und mit dem Schneebesen vorsichtig unter den Teig heben. Die Förmchen in den Silikonmatten ausbuttern und den Rohrohrzucker einstreuen. Die Formen zu 3/4 mit dem Teig befüllen. Dabei darauf achten, dass der flüssige Teig und der Eischnee zu gleichen Teilen auf jedes der Förmchen verteilt werden. Oberflächen mit dem Messer glätten. 23 Minuten im Ofen backen. Bevor die Mini-Gugl aus der Form genommen werden können, müssen sie mindestens 1 Stunde im Kühlschrank auskühlen, um fest zu werden.

*Und noch ein Tipp*

Zu den kleinen Küchlein passt gut Karamellsauce.



# Danksagung

Mein Dank geht an meine Eltern, Loïc, Hubert, Fabien, Amélie, Jules, Laëtitia, Alban, Apolline und Jérémie, die als Versuchskaninchen fungiert haben.

Dank auch an Rita und ihre Kinder, Christine, Maëlys, Annélia, Elodie, Fabienne, Virginie, Catherine, Claire und Laurent für ihre Rezept-Experimente und ihre Ratschläge!

Dank auch an das Team von Marabout für das Vertrauen und die Möglichkeit, diesen Traum zu verwirklichen.

Dank an Marlène und Valéry, die dieses Buch so ästhetisch ausgestattet haben!

Dank an Guillaume den Verkoster, Multitester, Ratgeber, Chauffeur und Gehilfen. Deine Unterstützung konnte besser nicht sein!

Und vor allem gilt mein Dank meinen Töchtern Cloélia, Eléa und Callista, die während der Vorbereitung zu diesem Buch diese Unmengen von Zauberkuchen verzehren mussten.

Christelle

## VERLAGSGRUPPE PATMOS

**PATMOS  
ESCHBACH  
GRÜNEWALD  
THORBECKE  
SCHWABEN**

Die Verlagsgruppe  
mit Sinn für das Leben

Aus dem Französischen von  
Christine Frauendorf-Mössel

Alle Rechte vorbehalten  
© der deutschen Ausgabe 2015 Jan Thorbecke Verlag  
der Schwabenverlag AG, Ostfildern

[www.thorbecke.de](http://www.thorbecke.de)

© der Originalausgabe mit dem Titel  
Gâteaux magiques 2015 Hachette Livre (Marabout)

Umschlaggestaltung: Finken und Bumiller, Stuttgart

Umschlagabbildung und Fotografie: Valéry Guédes

Foodstyling: Marlène Dispoto

Innenlayout: WEAREMB

Illustrationen: Léa Maupetit

Gedruckt in China

ISBN 978-3-7995-0675-5 (Print)

ISBN 978-3-7995-1006-6 (eBook)

