

ENGELKUCHEN

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Backen: ca. 40 Min.

Für einen «Panettone-Ring» oder eine Gugelhopfform von ca. 1 1/2 Litern

6	frische Eiweisse
1 Prise	Salz
3/4	Teelöffel Backpulver
200 g	Zucker
1 Päckli	Vanillezucker
50 g	Mehl
25 g	Maizena
	Puderzucker zum Bestäuben

1 Eiweisse mit dem Salz und Backpulver steif schlagen. 2/3 des Zuckers und Vanillezucker löffelweise begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt und eine schnittfeste Masse entstanden ist. Restlichen Zucker begeben, kurz weiterschlagen.

2 Mehl und Maizena mischen, portionenweise auf den Eischnee geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen, Teig in die Form füllen.

BACKEN ca. 40 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Form mit dem Kuchen umgekehrt auf eine Tasse stellen, mit der Tasse auf einem Gitter auskühlen. Sorgfältig aus der Form nehmen, mit Puderzucker bestäuben.



ENGELSHAAR

100 g	Zucker
3	Esslöffel Wasser
	Puderzucker zum Bestäuben

Zucker und Wasser in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-und-her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein heller Caramel entsteht. Pfanne von der Platte nehmen, Caramel unter Rühren ca. 5 Min. abkühlen, bis er dickflüssig ist. Die Spitze eines Schwingbesens hineintauchen, schnell über einen zweiten Schwingbesenstiel hin und her bewegen, sodass Caramelfäden entstehen, diese auf ein Backpapier abziehen. Wenn der Caramel zu fest wird, wieder leicht erwärmen. Die Caramelfäden auf dem Kuchen verteilen, mit Puderzucker bestäuben.

MANGO-COULIS

1	Mango, in Stücken
1 1/2	Esslöffel Puderzucker
1	Limette, nur Saft

Mango mit dem Puderzucker und Limettensaft pürieren, zum Engelkuchen servieren.