



Die im Kühlschrank zu haben,
ist immer gut: Goldmarke
Freiland-Eier im 6er- oder 10er-Pack.



... MIT TRAUBEN

ANGEL FOOD CAKE MIT TRAUBEN

Für 12 Stücke

70 g Stärke • 80 g Mehl • 300 g Puderzucker • 12 sauber getrennte Eiweiß • 1 Prise Salz • ca. 500 g helle und dunkle Trauben • 2 Zweige Minze • 120 g Magerquark • 1 TL Vanillepulver • 1 EL Milch • 100 ml Schlagsahne • Angel-Food-Cake-Backform (ersatzweise Kranzform)

Für den Kuchen Stärke, Mehl und 70 g Puderzucker mischen, 3-mal fein sieben. Eiweiß mit Salz in einer großen Schüssel steif und glänzend schlagen. Dabei nach und nach 200 g gesiebten

Puderzucker einrieseln lassen. Hälfte der Mehlmischung darübersieben, ganz vorsichtig unterheben. Restliche Mehlmischung darübersieben, vorsichtig unterheben. Teig in die – nicht gefettete! – Form geben, glatt streichen. Form 3-mal auf die Arbeitsfläche klopfen, sodass alle Luftlöcher verschwinden. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (U: 160 °C/G: Stufe 3) 25–30 Min. backen.

Nach dem Backen Kuchen aus dem Ofen holen, umdrehen und auf die Metallfüße der Form stellen (Kranzform über eine Weinflasche oder einen Becher stülpen, sodass er kopfüber und gerade hängt). 3–4 Std. vollständig auskühlen lassen. Ist der Kuchen noch

nicht von alleine aus der Form gegli-
ten, per Messer vorsichtig vom Rand
lösen und aus der Form holen.

Zum Servieren Trauben waschen, trockentupfen, Hälfte halbieren. Minze waschen, trockentupfen. Quark mit Vanillepulver, Milch und restlichem Puderzucker (bis auf 1 EL) glatt rühren. Sahne steif schlagen, unterheben. Masse auf dem Kuchen verstreichen. Trauben dekorativ darauf verteilen. Mit Minze und Puderzucker garnieren.

Zubereitungszeit: 60 Min.

+ Auskühlzeit

Schwierigkeitsgrad: mittel

Pro Stück: 225 kcal/945 kJ

6 g E/41 g KH/3 g F