

Wolkenkuchen ohne Mehl



Zutaten:

4 Eier
450 g Joghurt
1 Prise Salz
120 g Zucker
100 g Maisstärke
1 TL Backpulver

Zubereitung:

1. Einfach mal den Ofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Als nächstes den Boden und den inneren Rand der Springform mit Backpapier auslegen.
3. Die Eier trennen. Jetzt das Eigelb zusammen mit dem Zucker aufschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat.
4. Nun die Maistärke und das Backpulver hinzufügen und verrühren und dann Joghurt mit in die Schüssel geben und alles gut vermischen.
5. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, und den Eischnee unter den Teig heben.
6. Jetzt die Masse in die Form füllen danach für circa 50 Min. backen, bis der Kuchen durch, gebräunt ist.
7. Zum Schluss den Kuchen auskühlen lassen, aus der Form lösen und mit Puderzucker bestreuen.

