

Marmorierter Wolke Kuchen

Der wohl flaumigste Rührkuchen unter den „Einfachen Kuchen“! Die Herstellung ist absolut simpel, aber das Ergebnis einfach unwiderstehlich flaumig, luftig und wohlschmeckend zugleich! Tipps für hellen Wolke Kuchen und Zitronen Wolke Kuchen sind am Rezeptende notiert.

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei und maisfrei
siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Springform mit 26cm Durchmesser

Für den Teig:

5 Eiweiß

100g Puderzucker

5 Eigelb

100g Puderzucker

1 P. Vanillezucker

200g Sahne (ggf. laktosefrei), ungeschlagen

225g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ([HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen auf Maisbasis)

2 gehäufte TL Backpulver

1 EL Kakaopulver, ungesüßt

1 EL Wasser

Außerdem:

Puderzucker oder Schokoglasur für den Belag

1. Eiweiß mit 100g Puderzucker steif aufschlagen.
2. Eigelb mit 100g Puderzucker und Vanillezucker dick-cremig rühren.
3. Sahne, Mehlmischung und Backpulver zur Eigelbmasse geben und verrühren. Den Eischnee locker unter den Teig ziehen.
4. Etwa 2/3 vom Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform einfüllen. Den restlichen Teig mit Kakaopulver und Wasser verrühren.
5. Den dunklen Teig auf den hellen Teig geben und mit einer Gabel spiralförmig unterziehen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) in etwa 55 backen. Mittels Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist.
7. Den fertigen Kuchen etwa 15 Minuten in der Form auskühlen lassen, den Springformrand (nur den Rand!) entfernen und den Kuchen vollständig auskühlen lassen.
8. Den Kuchen auf Wunsch mit Puderzucker bestäuben oder mit Schokoglasur überziehen.

Tipp für besonders saftigen Wolke Kuchen: Wer den Kuchen besonders saftig mag, rührt bei Punkt 3 noch 50g Apfelmus unter den Teig.

Tipp für hellen Wolke Kuchen: Kakaopulver und Wasser weglassen.

Tipp für Zitronen Wolke Kuchen: Kakaopulver und Wasser weglassen. Saft einer Zitrone und 2 TL Zitronenabrieb bei Punkt 3 zugeben.

Maisfrei – Tipp: Wird eine Mehlmischung auf Reis/Kartoffelmehlbasis eingesetzt, so sind etwa 265g davon nötig. [HIER](#) gibt's Infos, welche Mehlmischungen maisfrei sind.

Milchfrei – Tipp: Sahne durch einen Kochsahneersatz, z.B. Mandel Cuisine, 1:1 ersetzen.



