



Rezept

Angel Food Cake Mit Trauben

Zutaten für 12 Stücke:

- 70 g Stärke
- 80 g Mehl
- 300 g Puderzucker
- 12 sauber getrennte Goldmarie 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)

Zubereitung:

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 geglitten, 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.