



Angel Food Cake

Zeit gesamt
55min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 16 Portionen

| | |
|----------------------|--------|
| Speisestärke | 65 g |
| Weizenmehl, Type 405 | 85 g |
| Puderzucker | 300 g |
| Eier | 12 St. |
| Schlagsahne | 300 ml |
| Heidelbeeren, frisch | 50 g |
| Himbeeren, frisch | 50 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Springform 28 cm Durchmesser, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Backofen auf 190 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Stärke, Mehl und 60 g des Puderzuckers fein sieben. Eier trennen, Eigelb anderweitig verwenden.

2. In einer Schüssel Eiweiß mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen leicht steif schlagen. 215 g des Puderzuckers einrieseln lassen und Eiweiß so lange schlagen, bis es steif ist. 1/3 der Mehlmischung langsam unterheben und nach und nach den Rest der Mehlmischung dazugeben. Angel-Food-Cake-Masse in eine Gugelhupfform geben und verstreichen. Angel Food Cake im Ofen ca. 40 Min. backen.

3. Inzwischen Schlagsahne mit restlichem Puderzucker steif schlagen. Beeren ggf. verlesen und waschen. Sobald der Angel Food Cake fertig gebacken ist, aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen. Angel Food Cake mit Schlagsahne bestreichen und mit frischen Beeren garniert servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Du benötigst zum Backen Eigelb und suchst nach einer Verwendung für das übrige Eiweiß? Hier haben wir für dich das passende Rezept.

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 190 kcal |
| Kohlenhydrate | 28 g |
| Eiweiß | 6 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 6 g |