

Wolkenkuchen

Zutaten

6 Eier Größe M

240 g Zucker

2 TL Vanilleextrakt

2 Prisen Salz

400 ml Naturjoghurt mind. 3,5 % Fett

120 ml Sonnenblumenöl

1 Bio-Orange der Schalenabrieb

340 g Weizenmehl Type 405

2 Pck. Backpulver

3 EL Speisestärke

etwas Puderzucker zum Bestäuben

1 Handvoll frische Beeren z. B. Heidelbeeren
oder Erdbeeren

Zubereitung

1. Heize den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (oder 160 °C Umluft) vor. Lege eine Springform (ca. 24 cm) mit Backpapier aus.
2. Trenne die Eier. Schlage die Eigelbe mit dem Zucker, dem Vanilleextrakt und einer Prise Salz cremig auf, bis die Masse hell und dicklich wird.
3. Gib den Joghurt und das Öl langsam dazu und rühre alles gleichmäßig unter. Füge den Orangenabrieb hinzu und verrühre ihn kurz.
4. Mische das Mehl mit dem Backpulver und der Speisestärke. Siebe die Mischung und rühre sie portionsweise unter den Teig, bis eine glatte Masse entsteht. Rühre nur so lange wie nötig.
5. Schlage die Eiweiße mit einer Prise Salz steif. Hebe zuerst ein Drittel des Eischnees zügig unter den Teig. Arbeite danach den restlichen Eischnee vorsichtig ein, damit die Masse luftig bleibt.
6. Fülle den Teig in die Form und streiche ihn glatt.
7. Backe den Kuchen auf mittlerer Schiene etwa 45-50 Minuten. Prüfe gegen Ende mit einem Holzstäbchen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Decke ihn bei Bedarf locker ab, falls er zu dunkel wird.
8. Nimm den Kuchen aus dem Ofen und lass ihn kurz in der Form abkühlen. Stürze ihn anschließend auf ein Gitter und lass ihn vollständig auskühlen.
9. Bestäube den Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker und toppe ihn mit den Beeren.