

White Cake Magnolia Bakery N.Y.

Zutaten

115 g ungesalzene, weiche Butter
340 g Zucker
(für meine Begriffe sehr viel, hatte es auf ca. 200 g reduziert)
1 EL Backpulver
240 g Mehl
230 ml Milch
2 TL Vanille-Extrakt (z.B. von Spice Island)
4 Eiweiß von großen Eiern
1 Prise Salz

Zubereitung

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. 2 Formen mit 22 cm Durchmesser einfetten und die Böden mit Backpapier auslegen.

Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und etwas von dem Zucker unter Rühren einrieseln lassen. Weiter schlagen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Beiseite stellen.

Die Butter schaumig rühren. Den Zucker und das Vanille-Extrakt hinzugeben. Etwa weitere 3 Minuten durchmischen. Danach abwechselnd das mit dem Backpulver vermischte und gesiebte Mehl und die Milch hinzufügen. Jede zugefügte Zutat immer gut unterrühren.

Das steife Eiweiß vorsichtig von Hand portionsweise unterheben. Den Teig auf die beiden Formen aufteilen und 20 - 25 Minuten backen. Wenn nach der Stäbchenprobe nichts hängen bleibt sind die Kuchen fertig.

10 Minuten auskühlen lassen, aus den Formen lösen und auf Kuchengittern vollständig auskühlen lassen.

Die Böden können nach Belieben gefüllt und umhüllt werden.