Omami's Schoggicake – Rezept

Zutaten

4	Eier
250 g	Feinkristallzucker
100 g	Butter
1½	Tafeln Cailler Crémant
125 g	Weissmehl
1 Kl	Backpulver

Geräte

Strommixer
Backofen
Waage
drei Schüsseln
Teigschaber
Stricknadel o. ä.
evtl. Sieb

Die angegebenen Mengen geben einen recht grossen Cake.
Die Cakeform sollte ungefähr 35 cm lang sein.

Vorgehen

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Cakeform mit *Butter* einstreichen und mit *Mehl* ausklopfen.

Eiweiss mit dem Mixer steiff schlagen.

Eigelb, *Zucker* und *Butter* mit dem Mixer vermischen.

Crémant in Stücke brechen und in einer Schüssel mit *heissem* Wasser schmelzen.

Das Wasser abgiessen und die geschmolzene *Crémant* zur Teigmasse geben.
Mit dem Mixer mischen.

Mehl (eventuell sieben) und *Backpulver* mischen und zur Teigmasse geben.
Mit dem Mixer mischen.

Eiweiss mit dem Mixer (langsamste Stufe!) unterziehen bis nach kurzer Zeit eine gleichmässig gefärbte hellbraune Masse entsteht.

Die Masse in die Cakeform geben und durch Klopfen gleichmässig verteilen.

In die Mitte des Ofens stellen und bei 180 °C etwa 40 Minuten backen.
Die Backzeit hängt vom Ofen ab.

Gegen Ende der Backzeit mit der Stricknadel in den Cake stechen, um den richtigen Zeitpunkt zum Herausnehmen zu finden. Der Cake sollte in der Mitte noch etwas feucht und elastisch sein, an der Nadel bleibt noch etwas kleben.

Cake abkühlen lassen und aus der Form nehmen.

Fertig. :-)

Aufgeschrieben von Philippe Kehl im August 2004. Überarbeitet im November 2006.

Omami's Schoggicake – Helgen