

Bad Radkersburger-Magnesiumkuchen

Zutaten:

- 5 Eier
- 250 g Staubzucker
- 1/8 l Wasser (Long-Life Mineralwasser)
- 1/8 l Öl
- 250 g Mehl
- 1 EL Backpulver
- eine Prise Salz
- Nüsse nach Gefühl
- Schokoladenkuvertüre

Zubereitung:

Eiklar und Eidotter trennen und das Eiklar zu Schnee schlagen.

Eidotter, Staubzucker, LONG LIFE Mineralwasser und Öl in eine Rührschüssel geben und schaumig rühren.

Mehl und Backpulver vermischen und den steifen Eischnee unterheben.

Bei 150° Ober-/Unterhitze 35 Minuten backen.

Anschließend mit Schokoladenkuvertüre überziehen.

Das Team der Parktherme kocht:



Gutes Gelingen wünscht das Team der Parktherme-
Gastronomie