# Pandișpan – Kastenkuchen aus Rumänien



Sieht aus wie ein Marmorkuchen, aber die Konsistenz ist ganz anders. Sehr einfache Zubereitung mit einem überraschend leckeren Kuchenergebnis!

1 Kastenkuchen

---

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 30 min

---

## ZUTATEN

### Für den Teig

- 4 Eier (oder 3 Eier)
- 4 EL Zucker (oder 3 EL Zucker)
- 4 EL Mehl, gehäuft (oder 3 EL Mehl gehäuft)
- ca. 8 g Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker

1 EL Backkakao

## Außerdem

Butter und Mehl für die Form
Puderzucker zum Bestreuen

## ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180° Umluft (200 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Eine Kastenform mit Butter einfetten und dünn mit Mehl ausstäuben.
3. Die Eier trennen.
4. Das Eiweiß in einer großen Schüssel zu Eischnee schlagen, dabei den Zucker löffelweise unterrühren. Den Vanillezucker ebenfalls dazugeben und einrühren. Nun die Eigelbe einzeln zufügen und jedes gründlich unterrühren.
5. Mehl und Backpulver mischen, löffelweise zur Eier-Zucker-Mischung und vorsichtig unterheben. Nicht rühren!
6. Den Teig teilen. Einen Esslöffel Backkakao unter die eine Hälfte des Teigs unterheben. Zuerst den hellen Teig in die Form füllen. Danach den dunklen Teig darauf geben. Einige male mit einer Gabel/einem Löffel durch beide Teige ziehen, um sie zu mischen.
7. Backzeit ca. 30 Minuten in der Ofenmitte. Der Kuchen ist fertig, wenn er oben leicht goldbraun ist und sich am Rand leicht von der Form löst. Bitte auch zusätzlich eine Stäbchenprobe machen, um zu gucken, ob der Kuchen durchgebacken ist.
8. Den fertigen Kuchen aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
9. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.