Nurnur

Nurnur

2 Eier
1 Eiweiss
¼ Pkg Margarine
1 ½ Teegläser Zucker
1 EL Joghurt
1 TL Backpulver
2 Gläser Mehl
Für die Kreme:
2 Gläser Milch
1 Eigelb
1 Teeglas Zucker
2 EL Mehl
1 Pkg Vanillezucker
Für die Oberfläche:
1 EL Puderzucker

Zuerst den Kuchenboden zubereiten. Margarine zerlassen und abkühlen lassen. Währenddessen in einer tiefen Schale Eier, Eiweiss und Zucker mit einem Mixer schlagen bis der Zucker sich aufgelöst hat.
Abgekühlte Margarine, gesiebtes Mehl und Backpulver zugeben. Die Zutaten gut verrühren.
Den zubereiteten Kuchenteig in eine eingefettete Kuchenform füllen. Im zuvor auf 175 Grad vorgeheizten Backofen den Kuchen so lange backen bis er aufgeht und goldbraun geworden ist.
Aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen, währenddessen die Kreme zubereiten. Kalte Milch, Zucker, Eigelb und Mehl in einen Topf füllen. Zuerst im kalten Zustand die Zutaten verrühren, danach auf den Herd stellen und unter stetigem Umrühren aufquellen lassen.
Die Kreme vom Herd nehmen, Vanillezucker zugeben und unterrühren. Während die Kreme abkühlt den Kuchenboden der Fläche nach in der Mitte zuschneiden, die lauwarme Kreme auf ein Kuchenboden füllen und verteilen anschliessend den anderen Kuchenboden auf diesen platzieren.
Als letztes mit Puderzucker bestreuen. Zwei Stunden ruhen lassen und anschliessend servieren.

Tipp: Diesen leicht zubereitbaren Kuchen kann man mit der Verwendung von verschiedenen Obstsorten vervielfältigen.