HIMBEERKUCHEN

4.9 bei 57 Bewertungen

1 h | Rührteig | Heißluft | 170 Grad | 25 min

Zubereitung

1. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/)) die Eier trennen und das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Danach Zucker und Eidotter schaumig rühren und das Öl unterrühren.

2. Das Mehl, Kakao, Backpulver und Naturjoghurt dazugeben und nochmals gut durchrühren.

3. Am Schluss noch den Eischnee unterheben und die Masse gleichmäßig auf ein Backblech streichen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen und dann kurz auskühlen lassen.

4. Währenddessen die Cremen zubereiten. Für die Himbeercreme das Wasser mit dem Zucker und dem Puddingpulver gut verrühren und danach kurz aufkochen – nur so lange am Herd stehen lassen, bis die Masse eindickt, dann sofort wegnehmen und die noch gefrorenen Himbeeren unter die heiße Masse rühren.

5. Die Himbeermasse auf den ausgekühlten Kuchenboden streichen.

6. Für die Topfencreme Topfen und Vanillezucker gut miteinander verrühren. Das Schlagobers mit dem Sahnesteif nach Packungsanweisung steif schlagen und vorsichtig untermischen. Die Masse auf der Himbeercreme verteilen und die Butterkekse darauflegen.

Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH

TEIG

5	Eier
200 g	Zucker
200 g	Öl
300 g	Weizenmehl 700
20 g	Kakaopulver
16 g	Backpulver
200 g	Naturjoghurt

HIMBEERCREME

400 g	Wasser
50 g	Zucker
2 Pkg.	Vanillepudding
600 g	tiefgefrorene Himbeeren

TOPFENCREME

500 g	Schlagobers
3 Pkg.	Sahnesteif
200 g	Topfen
1 Pkg.	Vanillezucker

BELAG

20-25 Butterkekse

Ich verwende zum Backen von Blechkuchen sehr gerne einen Backrahmen. Dadurch entfallen die oftmals nicht so schönen „Randstücke“ und der Kuchen wird meist höher, als wenn man das ganze Backblech mit dem Teig bestreichen würde. Ich habe ihn auf eine Größe von ca. 36x30cm eingestellt.

Ihr könnt den Backrahmen auch über meinen Shop bestellen –>> hier geht’s direkt zum Backrahmen