

HIMBEERKUCHEN

★★★★★ 5 bei 33 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 TEIG:**

Den Backofen auf 170 Grad vorheizen. Die Eier trennen und aus dem Eiklar einen steifen Schnee schlagen. Danach den 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 vorheizten Backofen ca. 25 Minuten backen und dann kurz auskühlen lassen.
- 4 HIMBEERCREME:**

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 CREME:**

Den Schlagobers mit dem Sahnesteif laut Beschreibung schlagen, Topfen und Vanillezucker untermischen und die Masse vorsichtig auf der Himbeercreme verteilen und die Butterkekse darauflegen.



Ich verwende zum Backen von Blechkuchen sehr gerne einen



Zutaten

1 BACKBLECH CA. 36X30CM

TEIG

- 5 Stk. Eier
- 200 g Zucker
- 200 g Öl
- 300 g Weizenmehl 700
- 20 g Kakaopulver
- 1 Pkg. Backpulver
- 200 g Naturjoghurt

HIMBEERCREME

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

CREME

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

BELAG

- 20-25 Butterkekse

Backrahmen. Dadurch entfallen die oftmals nicht so schönen „Randstücke“ und der Kuchen wird meist etwas höher, als wenn man das ganze Backblech mit dem Teig bestreichen würden. Ich hab ihn auf eine Größe von ca. 36x30cm eingestellt.

Ihr könnt den Backrahmen auch über meinen Shop bestellen
->> [hier geht's direkt zum Backrahmen](#)