

Softiger Himbeerkuchen by Achim Ellmer

Zu Gast: Achim Ellmer

Achim Ellmer, Küchenchef bei „Essen & Trinken“, hat uns einen köstlichen Himbeerkuchen gebacken, bei dem die Himbeeren nicht auf den Boden der Form sinken, sondern da bleiben, wo sie bleiben sollen.

Vorbereitung 20 Min. · Gesamtzeit 20 Min. · 10 Portionen

Zutaten

125 g Himbeeren (frisch)
175 g Mehl
2 TL Backpulver
1-2 TL Öl für die Form
120 g Butter (weich)
150 g feinsten Zucker
1 TL Bio-Zitronenschale (fein abgerieben)
1 Prise Salz
3 Bio-Eier (Größe M)
100 g Schmand
1 EL Weizenstärke

Zutaten für die Deko:

100 g Puderzucker (gesiebt)
2-3 EL Zitronensaft
125 g Himbeeren (frisch)

Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Himbeeren waschen. Mehl und Backpulver mischen. Eine Kastenform (20 cm Länge) einfetten.
2. Butter, Zucker, Zitronenschale und Salz mit den Quirlen des Handrührers (oder in einer Küchenmaschine) mind. 8 Minuten cremig, schaumig schlagen. Eier nacheinander je ½ Minuten unterrühren. Mehlmischung und Schmand abwechselnd bei kleinster Stufe unterrühren.
3. Himbeeren vorsichtig mit der Stärke bestäuben. Die Hälfte des Teigs in der Form verteilen. 2/3 der Himbeeren auf dem Teig verteilen und leicht eindrücken. Restlichen Teig darauf verteilen, glattstreichen und die restlichen Himbeeren in den Teig setzen.
4. Im heißen Backofen, auf einem Ofengitter, auf der untersten Schiene 60-70 Minuten backen. Den Kuchen nach 45 Minuten mit einem Bogen Backpapier oder Alufolie bedecken.
5. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und 15 Minuten abkühlen lassen. Den Kuchen vorsichtig aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

6. Puderzucker und Zitronensaft mit einem Schneebesen glattrühren. Restliche Himbeeren verlesen. Zitronenguss auf dem Kuchen verteilen und mit den Himbeeren belegen. In Scheiben schneiden und frisch servieren.