

Saftiger Himbeerkuchen

Lecker und seeehr saftig!

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

für eine Kastenform (ca. 25 cm lang):

375 g Himbeeren
175 g Mehl
2 TL Backpulver
120 g Butter (weich)
150 g Zucker
1 TL Bio-Zitronenschale (fein abgerieben)
1 Prise Salz
2 Bio-Eier (Größe M)
200 g Schmand
100 g Puderzucker
3 EL Zitronensaft

Zubereitung

1. Ofen auf 180 °C vorheizen (Umluft 160 °C). Himbeeren verlesen, 150 g davon beiseitestellen. 175 g Mehl und 2 TL Backpulver mischen.
 2. Kathis Tipp gegen Himbeer-Matsch: Himbeeren mit etwas Mehl bestäuben
 3. 120 g weiche Butter, 150 g Zucker, 1 TL Bio-Zitronenschale und eine Prise Salz mindestens 8 Minuten schaumig schlagen. 2 Eier nacheinander je ½ Minute unterrühren. Mehlmischung und 200g Schmand abwechselnd bei kleinster Stufe unterrühren.
 4. Himbeeren vorsichtig unterheben.
 5. Teig in eine gefettete Kastenform geben und im unteren Ofendritten 60 bis 70 Minuten backen. Kuchen abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen.
 6. 100 g Puderzucker und 3 EL Zitronensaft verrühren und zusammen mit den übrigen Himbeeren auf den Kuchen geben.
-