Himbeer-Blechkuchen

Dieser lockere Himbeer-Blechkuchen ist ein echter Kuchenklassiker. Eine fruchtig, saftige Mehlspeise, schnell gemacht und absolut köstlich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

1 Stk.	Bio-Zitrone
6 Stk.	Eier
200 g	Feinkristallzucker
2 Packungen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
200 g	Naturjoghurt (3,5 % Fett)
150 ml	Schlagobers
350 g	Weizenmehl (Type 405)
1 Packung	Backpulver
500 g	Himbeeren
	Butter (für das Backblech)
	Staubzucker

Zubereitung

1. Für den leckeren **Himbeer-Blechkuchen** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech (45 x 38 cm) mit Butter einfetten oder mit Backpapier auslegen. Die Bio-Zitrone heiß abwaschen, trocken tupfen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.

2. Die Eier, Feinkristallzucker, Vanillezucker und Salz mit dem Handrührgerät etwa 3 Minuten auf höchster Stufe schaumig schlagen, bis die Masse cremig ist. Naturjoghurt und flüssiges Schlagobers unter die Eier-Zucker-Masse rühren. Das Weizenmehl Type 405, Backpulver und Zitronenabrieb vermischen. Zusammen mit dem Zitronensaft unter den Teig rühren – nicht zu lange mixen. Den Teig auf das vorbereitete Backblech geben und glatt streichen.

3. Die tiefgekühlten oder frischen Himbeeren gleichmäßig über den Teig streuen. Im vorgeheizten Backofen zirka 35 Minuten goldgelb mit Stäbchenprobe backen. Vom Ofen nehmen, komplett abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Den Himbeer-Blechkuchen vor dem Backen noch mit gehobelte Mandel-Blättchen bestreuen. Der saftige Himbeerkuchen bleibt in einer luftdichten Box bei Zimmertemperatur mindestens 2 Tage frisch.