Himbeer-Kekskuchen

Leicht, locker, fruchtig! Familie und Freunde werden von diesem Himbeer-Kekskuchen alias Schneewittchenschnitten Rezept begeistert sein.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 9,0 h

Gesamtzeit: 10,0 h



Zutaten

Für den Boden

250 g	Kristallzucker
4 Stk.	Eier
250 g	Margarine
250 g	Mehl
1 TL	Backpulver

Für die Füllung

800 g	Himbeeren (tiefgekühlt)
500 ml	Himbeersaft
2 EL	Zucker
2 Packungen	Vanillepuddingpulver
600 ml	Schlagobers
3 Packungen	Sahnesteif
1 Packung	Vanillezucker
1 Packung	Butterkekse

Für die Dekoration

Nach Belieben	Staubzucker
1 Packung	Himbeeren (frische)

Zubereitung

1. Für den Himbeer-Kekskuchen ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen. Danach die Tiefkühl-Himbeeren in eine Schüssel geben, damit diese antauen können.

2. Den Zucker und die Eier mit einem Mixer schaumig schlagen. Die Margarine in kleinen Flocken hinzufügen und kräftig unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, auf die Ei-Masse sieben und unterheben. Den Teig auf dem Backblech glattstreichen und auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 20 Minuten fertig backen. Den Biskuitboden im Anschluss vollständig auskühlen lassen.

3. Den Zucker in dem Himbeersaft auflösen. Dann ein paar Esslöffel Flüssigkeit davon abnehmen und in eine kleine Schüssel geben. Das Puddingpulver hinzufügen und gründlich glattrühren. Den Himbeersaft in einen weiten Topf geben und zum Kochen bringen.

4. Topf vom Herd nehmen und das angerührte Puddingpulver mit einem Schneebesen einrühren. Topf wieder auf die Herdplatte stellen und mindestens 1 Minute kochen lassen. Nun die Himbeeren hinzufügen und vorsichtig unterrühren. Die Masse auf dem Biskuitboden verteilen und auskühlen lassen.

5. Jetzt das Schlagobers mit dem Mixer steif schlagen und dabei Vanillezucker und Sahnesteif einrieseln lassen. Die Creme auf den Himbeerbelag streichen und mit den Butterkeksen belegen. Das Backblech sollte jetzt mit Folie abgedeckt und über Nacht kühl gelagert werden. Vor dem Verzehr den Himbeer-Kekskuchen mit etwas Staubzucker bestäuben und mit den frischen Himbeeren garnieren.

Tipp

Wer keinen Himbeersaft für den Himbeer-Kekskuchen griffbereit hat, kann auch verdünnten Himbeersirup, Himbeer-Eistee oder Instant-Getränkepulver verwenden.