Himbeer-Mandel-Kuchen

Das Rezept vom Himbeer-Mandel-Kuchen wird dich bestimmt überzeugen. Ein wunderbarer und köstlicher Blechkuchen mit den beliebten roten Beeren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

4 Stk.	Eier
200 g	Zucker
1 Stk.	Vanilleschote
150 g	Butter
250 g	Mascarpone
250 g	Mehl
3 TL	Backpulver
200 g	Mandeln (gemahlen)
1 TL	abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone
500 g	Himbeeren (frisch oder TK)
2 EL	Kristallzucker
	Staubzucker

Zubereitung

1. Für den **Himbeer-Mandel-Kuchen** ein Backblech mit Butter einfetten und mit Mehl bestreuen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Die Eier mit Zucker in eine Rührschüssel geben und das ausgekratzte Mark der Vanilleschote dazu geben. Mit dem Handmixer etwa 5 Minuten schaumig schlagen.

3. Mascarpone und geschmolzene Butter unterrühren. Das Mehl mit Backpulver, gemahlene Mandeln und Zitronenschale vermischen und unter die Masse rühren.

4. Den Teig auf dem vorbereiteten Backblech verstreichen. Die verlesenen Himbeeren darüber verteilen und mit 2 Esslöffel Zucker bestreuen.

5. Im Backofen zirka 25 Minuten goldgelb backen. Abkühlen und je nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Den Himbeer-Mandel-Kuchen vor dem Backen mit gehackte Mandeln bestreuen. Wen man TK-Himbeeren verwendet sollten die Beeren nicht aufgetaut über die Teigmasse verteilen werden.