Himbeerkuchen

Der fruchtige Himbeerkuchen ist eine vorzügliche, sommerliche Mehlspeise und eine ideale Nachspeise für viele Gelegenheiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

500 g	frische Himbeeren
350 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
0.5 Stk.	Bio-Zitronen (Abrieb der Zitrone)
200 g	Zucker
4 Stk.	Eier
2 Packungen	Vanillezucker
350 g	Naturjoghurt
150 g	neutrales Pflanzenöl
2 EL	Amaretto
2 EL	frisch gepresster Zitronensaft
1 Prise	Salz
	Butter (für die Backform)
	Staubzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Für den einfachen, leckeren **Himbeerkuchen** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine rechteckige Backform (ca. 24 × 37 cm, entspricht etwa einem halben Blech) gut einfetten oder mit Backpapier auslegen. Das Mehl und Backpulver in einer Schüssel vermischen. Die Zitronenschale direkt in den Zucker reiben und mit den Fingern einmassieren – das intensiviert das Aroma. Die Eier, Zitronenzucker, Vanillezucker und Salz in einer großen Rührschüssel 5–7 Minuten schaumig aufschlagen. Dann Naturjoghurt, Amaretto, Pflanzenöl

und Zitronensaft kurz unterrühren. Anschließend das Mehl-Backpulver-Gemisch einsieben und nur kurz unterheben, bis ein glatter Rührteig entsteht.

2. Den Teig gleichmäßig in der vorbereiteten Backform verteilen. Die gewaschenen und gut abgetropften Himbeeren darauf verteilen und leicht eindrücken. Im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen – zum Ende hin eine Stäbchenprobe machen, da jeder Ofen unterschiedlich bäckt. Den Himbeerkuchen vollständig auskühlen lassen, nach Belieben mit Staubzucker bestäuben, in Stücke schneiden – und genießen!

Tipp

Den leckeren Himbeerkuchen vor dem Backen noch mit Mandelblättchen bestreuen.