Himbeerschnitten mit Mandelstreusel

Diese Himbeerschnitten mit Mandelstreuseln sind ein fruchtiger Genuss für jede Gelegenheit. Das Rezept für den saftigen Blechkuchen kommt immer gut an, Nachbacken und genießen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

200 g	Butter (weich, zimmerwarm)
175 g	Feinkristallzucker
300 g	Naturjoghurt (3,6% F.i.T.)
2 Stk.	Eier
1 Packung	Vanillezucker
400 g	Mehl (Type 405)
1 Packung	Backpulver
100 g	gemahlene Mandeln (ohne Haut)
50 g	Butter (kalte)
4 EL	Zucker
450 g	Himbeeren
Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Für die **Himbeerschnitten mit Mandelstreusel** den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen oder leicht einfetten. Die weiche Butter, Zucker, Vanillezucker, Naturjoghurt und Eier in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer zu einer glatten Masse verrühren.

2. Das Mehl und Backpulver mischen und unterrühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Rührteig gleichmäßig auf das Blech streichen. Die frischen Himbeeren darauf verteilen – sie dürfen gerne ein wenig einsinken.

3. Den Himbeer-Blechkuchen nun für ca. 20 Minuten vorbacken.

4. Während der Teig im Ofen ist, die kalte Butter in Stückchen, Zucker, und gemahlene Mandeln mit den Händen zu Streuseln zerbröseln. Nach 20 Minuten den Kuchen aus dem Backofen nehmen, die Streusel großzügig darauf verteilen und weitere 10–15 Minuten backen, bis die Streusel goldgelb gebacken sind. Stäbchenprobe machen! Die Himbeerschnitten mit Mandelstreusel vollständig abkühlen lassen und mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Die leckeren Himbeerschnitten nach Belieben mit Schlagobers und einer Kugel Vanilleeis servieren.