

Hüttenkäse-Himbeer-Kuchen

Der Hüttenkäse-Himbeer-Kuchen hat eher eine feuchte und körnige Struktur. Die Rezept Kombination aus süß und säuerlich bilden dabei eine Harmonie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

| | |
|-----------|-----------------------------------|
| 125 g | Butter (weich) |
| 230 g | Zucker |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 1 Prise | Salz |
| 3 Stk. | Eier |
| 1 Stk. | Bio-Zitrone |
| 1 Packung | Backpulver |
| 185 g | Mehl (gesiebt) |
| 250 g | Hüttenkäse |
| 1 Stk. | Apfel (geraspelt) |
| 200 g | Himbeeren |

Zubereitung

1. Für den **Hüttenkäse-Himbeer-Kuchen** den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auskleiden, die Himbeeren waschen und den Ofen auf ca. 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann die Butter, mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz cremig rühren, und die Eier nach und nach unterrühren.
3. Danach den Apfel waschen, schälen und grob reiben.

4. Nun den Abrieb der ganzen Zitrone und den Saft einer halben Zitrone, das Backpulver, das Mehl, den Hüttenkäse und den geraspelten Apfel unterheben.
5. Nun den Teig in die Form geben, glatt streichen und die Himbeeren leicht hineindrücken. Den Kuchen in den Ofen geben und ca. 35 Minuten backen (Stäbchenprobe).

Tipp

Der Hüttenkäse-Himbeer-Kuchen schmeckt zum Beispiel auch mit Heidelbeeren.