Schoko-Himbeer-Kuchen

Das Rezept vom Schoko-Himbeer-Kuchen schmeckt schön flaumig und ist im Handumdrehen auf dem Tisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

1 Stk.	Backform

Für den Teig

2 Stk.	Eier
150 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
2 cl	Himbeergeist (oder Milch)
250 ml	Schlagobers
190 g	Mehl
20 g	Speisestärke
50 g	Backkakao
2 TL	Backpulver

Zum Belegen

200 g	frische Himbeeren

Zubereitung

1. Für den Schoko-Himbeer-Kuchen den Backofen zeitig auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen und eine Backform (ca. 20 x 28 cm) ausfetten.

2. Nun die Eier in eine Schüssel geben, den Zucker, und den Vanillezucker unter Rühren einrieseln lassen und so lange rühren, bis die Masse dick-schaumig ist.

3. Dann das Schlagobers in einer separaten Schüssel halbsteif schlagen.

4. Jetzt das Schlagobers unter die Ei-Masse heben.

5. Danach das Mehl, die Speisestärke, das Backpulver und den Kakao durch ein Sieb hinzufügen.

6. Anschließend noch den Himbeergeist dazugeben und alles mit einem Kochlöffel nur so lange verrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist.

7. Als nächstes den Teig in die Form geben und glatt streichen.

8. Letztendlich den Teig beliebig mit den Himbeeren belegen und hinterher im Ofen ca. 25 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

Tipp

Zu dem Schoko-Himbeer-Kuchen schmeckt sehr gut ein Extraklecks Schlagobers und eine Extraportion frische Himbeeren.