

Saftiger Himbeerkuchen

Zutaten:

- 375g Himbeeren
- 175g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 120g weiche Butter
- 150g Zucker
- 1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale
- Salz
- 2 Eier
- 200g Schmand
- 100g Puderzucker
- 3 EL Zitronensaft



Zubereitung:

- Ofen auf 180°C (Umluft 160°C, Gas Stufe 2-3)
- Himbeeren verlesen, 100g zur Deko beiseite stellen
- Butter, Zucker, Zitronenschale und eine Prise Salz schaumig schlagen mit dem Handrührgerät
- Eier nacheinander dazugeben
- Mehl mit Backpulver mischen
- Mehlmischung und Schmand abwechselnd nach und nach unter Rühren dazu geben
- Die frischen Himbeeren mit einem Teigspatel vorsichtig unterheben
- Alles in eine gefettete Kastenform geben
- Im unteren Ofendrittel 60-70 Min. backen
- Kuchen in der Form abkühlen lassen und dann auf ein Kuchengitter stürzen
- Puderzucker mit Zitronensaft verrühren und über den Kuchen geben
- Die beiseitegestellten Himbeeren darüber geben - fertig