

Schwäbischer Himbeerkuchen



Rezept ergibt einen Kuchen für konische Form mit 32 cm Ø
Ofentemperatur bei Heißluft 190° C fallend auf 175° C, Backzeit 45-50 Min.

Backpulvermürbteig Rezept:

80 g Zucker
80 g Margarine
1 Vollei
Vanille-Aroma
Zitronen-Aroma
Pries Salz
260 g Weizenmehl
1 Päckchen Backpulver
75 g Vollmilch

Herstellung:

- Zucker, Margarine, Vollei und Gewürze zu einer glatten Masse verarbeiten
- Mehl und Backpulver darüber sieben, das Ganze mit der Vollmilch zum Teig kneten
- Fertigen Backpulverteig ausrollen auf Formgröße anpassen

Weinsahneguß Rezept:

165 g Weißwein
165 g Sahne
100 g Vollei = 2 Stück
50 g Zucker
30 g Puddingpulver (Krempulver)

Herstellung:

- Alle Zutaten zu einer glatten sämigen Masse verrühren,
Weinsahneguß in die vorbereitete Form gießen und 200 - 300 g Himbeeren darüber verteilen. Erkalten Kuchen mit Tortenguß ab glänzen.