

Lieblingsrezept von

Sarah Ihmels
Mitarbeiterin in der
Marktkommunikation



Zutaten für ca. 12 Stücke:

- 250 g frische Himbeeren
- 300 g Zucker
- 60 g Mandelblättchen
- 100 g Butter
- ½ Pck. Backpulver
- 2 El Milch
- 2 TL Vanillezucker
- 125 g Mehl
- 2 Pck. Sahnesteif
- 400 g Sahne
- 4 Eier (Größe: M)

Zubereitung:

- 1** Himbeeren waschen und trocken tupfen. Eier trennen. 100 g Zucker mit Eigelb, Butter und Milch sehr schaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen und unter die Creme rühren. Teig in zwei Portionen teilen und in zwei mit Backpapier ausgelegten Springformen (24 cm Ø) glatt verstreichen.
- 2** Eiweiß mit restlichen 200 g Zucker und Vanillezucker schnittfest schlagen. Eischnee auf den Böden verteilen, dabei mit einem Esslöffel Wellen eindrücken. Mit Mandelblättchen bestreuen und auf der mittleren Schiene im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) 30 – 35 Min. backen. In der Form auskühlen lassen. Einen der Böden in 12 Stücke schneiden.
- 3** Sahne mit Sahnesteif schlagen. Die Hälfte davon auf den zweiten Boden streichen und die Himbeeren darauf verteilen. Nun die restliche Sahne über die Himbeeren geben. Die 12 geschnittenen Stücke auf die Sahnemasse verteilen. Den fertigen Kuchen für ca. 2 – 3 Stunden in den Kühlschrank stellen und anschließend genießen.

