



HIMBEERKUCHEN

Zutaten

Für den Teig

375 g weiche Butter

225 g Zucker

6 Eier

2 Prise Salz

750 g Mehl

2 Backpulver

¼ l Milch










Himbeermasse

500 g gefrorene Himbeeren

1 EL Mehl

etwas Puderzucker

Zubereitung

-  Wenn die Zeit es zulässt, sollten Butter und Eier einige Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank genommen werden.
-  Den Backofen auf 170° - 180° vorheizen.
-  Die Butter mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
-  Anschließend nach und nach die Eier dazugeben, wobei jedes einzelne vollkommen verrührt sein muss, bevor das nächste zugegeben wird.
-  Mehl und Backpulver mischen und gemeinsam mit der Milch unter den Teig rühren.
-  Das Backblech mit Butter einfetten und den Teig gleichmäßig darauf verteilen.
-  Die gefrorenen Himbeeren mit 1-2 Esslöffel Mehl verrühren und im gefrorenen Zustand auf dem Teig verteilen.
-  Den Kuchen ca. 35-40 Minuten auf mittlerer Schiene backen.
-  Nach dem Erkalten den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Viel Spaß und viel Erfolg!

Euer OHA! - Team