



Feiner Himbeerkuchen

Zutaten

Für den Teig

6 Eier
6 EL Wasser
210 g Zucker
100 g Mehl
100 g Speisestärke
1 ½ gestrichenen TL Backpulver

Für den Pudding

450 ml Milch
1 Pck. Vanillepuddingpulver
3 EL Zucker

Für den Belag

1 kg Himbeeren (frisch oder gefroren)
2 Pck. Tortenguss rot
6 gestr. EL Zucker
500 ml kaltes Wasser

Zubereitung

- Den Backofen auf 180° vorheizen.
- Die Eier mit Wasser und Zucker einige Minuten dickschaumig schlagen.
- Mehl mit Speisestärke und dem Backpulver mischen und über die Eimasse geben.
- Das Mehlgemisch mit einem Schneebesen vorsichtig unter die Eimasse heben.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse gleichmäßig darauf verteilen.
- Ca. 10 - 12 Minuten bei 180° backen lassen.
- Der gebackene Biskuit wird auf ein mit Zucker bestreutes Tuch gestürzt und das Papier rasch abgezogen.
- Den Kuchen kalt werden lassen.

- In der Zwischenzeit aus den aufgeführten Zutaten nach Packungsanleitung einen Pudding kochen.
- Den noch heißen Pudding auf dem erkalteten Biskuit - Boden gleichmäßig verteilen.
- Anschließend die gewaschenen und abgetropften Himbeeren auf den Pudding verteilen.
- Aus den genannten Zutaten nach Packungsanleitung Tortenguss herstellen und diesen ebenfalls gleichmäßig auf den Himbeeren verteilen.

Viel Erfolg und guten Appetit!
Euer OHA! - Team