

Himbeerkuchen

Zutaten Rührteig:

250g	Weiche Margarine oder Butter
150g	Zucker
1 Päck	Vanillezucker
1 Pr.	Salz
etwas	Ger. Zitronenschale
4	Eier
300g	Weizenmehl
½ Päck	Backpulver
5 EL	Milch



Zutaten Belag:

300g	tiefgekühlte Himbeeren
50g	Zucker
1 Päck.	Sahnesteif
500g	Mascarpone
150g	Joghurt
50g	Puderzucker, gesiebt

Rührteig:

- Margarine/Butter mit Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale verrühren. Eier einzeln unterrühren, danach das Mehl und Backpulver darunter rühren.
- Teig auf gefettetes Backblech (30x40cm) geben und bei 180°C etwa 20 Minuten backen.
- Abkühlen lassen.

Belag:

- Zucker mit Sahnesteif verrühren, über die aufgetauten Himbeeren streuen und pürieren.
- Mascarpone, Joghurt und Puderzucker aufschlagen. Auf dem Kuchen verstreichen.
- Das Himbeerpüree darauf verteilen und mit dem Löffel eindrücken, so dass Wellen entstehen.

Bis zum Servieren kaltstellen.