



Rezept von **Lari**
am 11.06.2008

"für eine kleine Springform
(18cm) oder eine Herzform"

Wie hat's geschmeckt?

Bewerten Sie das Rezept
anschließend auf
<http://www.rezeptwiese.de>
und/oder schreiben
Sie einen Kommentar!

Himbeer-Vanille-Kuchen

Menüart: Frühstück, Dessert, Kaffeetafel

Herkunft: Deutschland

Anlass: Valentinstag, Muttertag, Erntedankfest, Sommer, Festlich
backen, Geschenkideen, Picknick, Brunch

Zubereitungsart: Backen

Schwierigkeitsgrad: gelingt leicht

Zeitaufwand: bis 20 Min.

Stichworte: Himbeeren, Herz, Vanille, einfach, Rührkuchen, kleine
Form, locker

Zutaten für 8 Portionen

für den Kuchen

125 g Butter

120 g Zucker

2 Pck Vanillezucker (n. B. Bourbon Vanille Zucker)

2 Eier

125 g Mehl

2 TL Backpulver

100 g Himbeeren

Zubereitung

Butter geschmeidig rühren, nach und nach Zucker und
Vanillezucker unterrühren, bis die Kristalle nicht mehr sichtbar
sind.

Eier einzeln jeweils eine halbe Minute unterrühren. Mehl und
Backpulver mischen, sieben und in zwei Portionen unterrühren.

Eine Herzform (oder eine kleine Springform) fetten und mehlen.
Den Teig in die Form geben, glatt streichen, die Himbeeren
darauf verteilen.

Im Umluft-Ofen bei 160 °C ca. 30 min backen, Stäbchenprobe
machen.

Kuchen abkühlen lassen und großzügig mit Puderzucker
bestäuben.

Nach Belieben mit einzelnen Himbeeren und Minzblättern

garnieren.

Himbeermenge kann nach Wunsch variiert werden, es können auch tiefgefrorene Früchte verwendet werden.

Mit geschlagener Sahne servieren.