

Himbeerkuchen

Personenzahl: 12 Stücke
Zubereitungszeit: 40 min Koch-/ Backzeit: 40 - 60 min
Schwierigkeitsgrad: 
Anmerkung: glutenfrei, laktosefrei, fruktosearm

Zutaten:

Boden:

125 g	Margarine (Rama Culinesse)
2	Eier
240 g	Traubenzucker
4 Tropfen	Zitronenöl
225 g	glutenfreies Mehl (helle Mehlmischung Seitz)
1 TL	Backpulver
1 TL	Natron
130 ml	laktosefreie Milch

Belag:

450 g	Himbeeren
1 Päckchen	Vanillepuddingpulver (glutenfrei)
1 Päckchen	Tortenguss (z.b. Käthes Bio-Tortenguss Limette, glutenfrei)
80 g	Mandelblättchen

Zubereitung:

Boden:

- Backofen auf 150 Grad vorgeheizten, Ober-/ Unterhitze mittlere Schiene.
- Margarine, Eier, Zitronenöl in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät (Rührstäbe) schaumig rühren.
- Traubenzucker langsam dazu geben.
- Mehl mit Backpulver, Natron, mischen, langsam zu dem Eiermasse geben.
- Milch dazu geben und alles zu einem schweren Teig vermengen.
- Springform mit Margarine einfetten und den Teig einfüllen (Rührlöffel mit Wasser befeuchten, dann bleibt der Teig nicht so kleben.)
- Oberfläche glatt streichen.
- Im Ofen 20 Minuten backen, dann mit Backpapier abdecken und weiterer backen.
- Nach weiteren 20 Minuten die Durchbackprobe mit einem Schaschlikspieß oder Zahnstocher machen.
- Kuchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Belag:

- Pudding nach Anleitung zubereiten und auf dem Kuchen (in der Springform) verteilen.
- Früchte auf den heißen Pudding legen und alles kalt / fest werden lassen.
- Tortenguss nach Anleitung zubereiten und über die Früchte verteilen.
- Mandeln in einer beschichteten Pfanne, ohne Fett leicht rösten und darüber verteilen.

