

## Rezept

# Cremiger Himbeerkuchen

Ein Rezept von Cremiger Himbeerkuchen, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Himbeeren	<b>5</b> Eier
<b>80 g</b> Zucker	<b>1 Pck.</b> Bourbon-Vanillezucker
<b>100 g</b> Mehl	Salz
<b>60 ml</b> Milch	<b>100 g</b> Crème fraîche
Puderzucker zum Bestreuen	Butter für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR EINE AUFLAUFFORM VON CA. 24 X 24 CM Ø | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

## Zubereitung

1. Die Himbeeren in einem Sieb vorsichtig abspülen und auf Küchenpapier trocknen lassen, ggf. vorsichtig abtupfen.

---

2. Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Form buttern. Die Eier mit dem Zucker und Vanillezucker weißcremig aufschlagen, dann abwechselnd Mehl, 1 Prise Salz, Milch und Crème fraîche unterrühren.

---

3. Die Beeren auf dem Boden der gebutterten Form lose verteilen, den Teig darübergießen. Den Kuchen im Backofen (Mitte, ohne Umluft) in 25 Min. goldbraun backen. Falls er zu braun wird, gegen Ende der Backzeit mit Backpapier abdecken. Nach Belieben mit Puderzucker überstäuben.