

Rezept

Himbeer-Mandel-Kuchen

Ein Rezept von Himbeer-Mandel-Kuchen, am 25.04.2024

Zutaten

150 g Butter	4 zimmerwarme Eier (Größe M)
225 g Zucker	1 Vanilleschote
250 g Mascarpone	250 g Mehl
3 TL Backpulver	200 g gemahlene geschälte Mandeln
1 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	500 g Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
50 g gehackte Mandeln	Butter und Mehl für das Backblech
Puderzucker zum Bestäuben	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech einfetten und mit Mehl bestreuen. Die Butter schmelzen lassen. Eier und 200 g Zucker in eine Schüssel geben. Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark dazukratzen. Alles mit den Quirlen des Handrührgeräts in ca. 5 Min. cremig schlagen.
2. Flüssige Butter und Mascarpone unterrühren. Mehl, Backpulver, gemahlene Mandeln und Zitronenschale mischen und unter die Masse rühren. Den Teig auf das Blech geben und mit dem Teigschaber gleichmäßig verstreichen.
3. Himbeeren verlesen, eventuell abbrausen, trocken tupfen und auf dem Teig verteilen (TK-Beeren unaufgetaut verwenden). Mit restlichem Zucker und gehackten Mandeln bestreuen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in ca. 25 Min. goldbraun backen. Den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.