

## Rezept

# Himbeer-Mandel-Kuchen

Ein Rezept von Himbeer-Mandel-Kuchen, am 21.05.2026

## Zutaten

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