

Rezept

Himbeerkuchen

Ein Rezept von Himbeerkuchen, am 07.08.2024

Zutaten

1 Bio-Zitrone	200 g Mehl
150 g kalte Butter	80 g Zucker
Salz	1 Eigelb
1-2 EL Eiswasser	100 ml Milch
2 EL Zucker	2 Eigelb
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker	1 EL Mehl
250 g Sahne	500 g frische Himbeeren
Mehl für die Arbeitsfläche	Butter für die Form
Puderzucker zum Bestreuen	getrocknete Hülsenfrüchte

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR EINE TARTEFORM VON 26 CM Ø | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Für die Hülle die Zitrone waschen und trocken reiben. Von einer Hälfte die Schale fein abreiben, von der zweiten Hälfte ein dünnes Stück Schale abschälen und für die Fülle beiseitelegen.
2. Das Mehl mit der Butter in Flöckchen, Zucker, 1 Prise Salz, der abgeriebenen Zitronenschale, dem Eigelb und Eiswasser rasch zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und für ca. 30 Min. in den Kühlschrank legen.
3. Währenddessen für die Fülle die Milch mit 1 EL Zucker und dem Stück Zitronenschale kurz aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen und die Zitronenschale entfernen. Die Eigelbe mit 1 EL Zucker und dem Vanillezucker hellcremig aufschlagen. Das Mehl mit einem Schneebesen kräftig in die Eiercreme rühren, bis sie glatt und ohne Klümpchen ist. Die heiße Milch langsam unterrühren, die Creme durch ein Sieb in einen Topf gießen. Bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren kochen, bis sie dick und puddingartig wird. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen, dabei öfters durchrühren, damit sich keine Haut bildet (das kann man gut schon am Vortag machen).
4. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form fetten. Den Teig etwas größer als die Form ausrollen und die Form damit auslegen, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen, mit Backpapier belegen und mit Hülsenfrüchten füllen. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 20 Min. backen. Herausnehmen, Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen und den Boden in ca. 10 Min. goldbraun backen. Abkühlen lassen.
5. Die Sahne steif schlagen, unter die Vanillecreme rühren. Die Creme in den Teigboden füllen und mit den Himbeeren belegen. Kühl stellen. Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen. Innerhalb von 1 Std. servieren.