

Rezept

Himbeerkuchen mit Hefeteig

Ein Rezept von Himbeerkuchen mit Hefeteig, am 19.04.2025

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

240 ml lauwarmer Milch	100 g Zucker
30 g Hefe	1 Ei (M)
30 g weiche Butter	250 g glutenfreies Mehl (z. B. von Schär)
1 TL gemahlene Flohsamenschalen (ca. 4 g)	¼ TL Zimtpulver
Salz	abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone

AUSSERDEM:

300 g Himbeeren	Puderzucker zum Bestäuben
Butter für die Form	glutenfreies Mehl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (ca. 26 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für den Teig die Form mit Butter fetten und mit Mehl austreuen. Aus den Zutaten nach dem Grundrezept (siehe Rezept-Tipp) einen Teig zubereiten, an einem warmen Ort zugedeckt mind. 40 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen die Himbeeren verlesen, waschen und trocken tupfen. Nach dem Gehen den Hefeteig nochmals durchrühren.
3. Den Teig zur Hälfte in die Form füllen und die Hälfte der Himbeeren gleichmäßig darauf verteilen. Dann den übrigen Hefeteig einfüllen und zuletzt die restlichen Himbeeren darüber verteilen.
4. Alles zugedeckt weitere 30 - 40 Min. gehen lassen. Währenddessen den Backofen auf 175° (Umluft) vorheizen. Sobald der Hefeteig an Volumen gewonnen hat, den Kuchen im Ofen 35 - 40 Min. backen.
5. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. Den Kuchen zum Servieren mit Puderzucker bestäuben und in Stücke schneiden.