

Rezept

Himbeerkuchen mit Mandeln ohne Zucker

Ein Rezept von Himbeerkuchen mit Mandeln ohne Zucker, am 26.04.2024

Zutaten

150 g Joghurt	50 g zimmerwarme Butter
35 g Kokosblütenzucker	Salz
2 Eier (M)	100 g Dinkelmehl (Type 630)
80 g gemahlene Mandeln	½ Pck. Backpulver
200 g TK-Himbeeren	

Ausserdem

Springform (ca. 24 cm Durchmesser)

Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal, 15 g F, 7 g EW, 16 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen, den Rand mit Butter einfetten.
2. Joghurt, zimmerwarme Butter, Kokosblütenzucker, 1 Prise Salz und die Eier in eine Schüssel geben und mit den Rührbesen des Handrührgeräts verrühren. Mehl, Mandeln und Backpulver hinzufügen und sämtliche Zutaten zügig zu einem glatten Teig verarbeiten.
3. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und glatt verstreichen. Die TK-Himbeeren gleichmäßig darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen (Mitte) ca. 35 Min. backen. Anschließend den Backofen ausschalten und die Türe öffnen, den Kuchen aber erst nach 10 Min. herausnehmen und in der Form vollständig auskühlen lassen.