Rezept

Knusperbaiser-Kuchen mit Himbeeren

Ein Rezept von Knusperbaiser-Kuchen mit Himbeeren, am 20.05.2025

Zutaten

Für den Baiserteig

- **60 g** Butter
- **475 g** Zucker
- **90 ml** Milch
- **3 TL** Backpulver
- **6** Eier (M)
- Salz
- **210 g** Mehl
- **60 g** Mandelblättchen

Für die Creme

- **300 g** Sahne
- **400 g** Himbeeren (ersatzweise TK-Himbeeren)
- **2 Pck.** Sahnefestiger

Ausserdem

- **1** Backblech (Innenmaße ca. 41 × 35 cm)
- Butter für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal, 19 g F, 8 g EW, 57 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Das Backblech fetten und mit Backpapier auslegen. Die Butter in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen und leicht abkühlen lassen. 5 Eier trennen. Eiweiße mit 50 g Zucker und 1 Prise Salz fest cremig aufschlagen. Dabei nach und nach weitere 250 g Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee abgedeckt kühl stellen.

2. Eigelbe und übriges Ei mit restlichem Zucker (175 g) in 5 Min. cremig aufschlagen. Zuerst die flüssige Butter, dann die Milch einrühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren.

3. Den leicht zähen Teig auf das Backpapier geben und sehr glatt sowie gleichmäßig bis zum Rand des Bleches verstreichen. Den Eischnee wolkig darauf verteilen, dabei rundherum einen kleinen Rand lassen. Die Mandelblättchen aufstreuen. Im vorgeheizten Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen. Den fertigen Tortenboden auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.

4. Sahne mit Sahnefestiger steif schlagen. Himbeeren kurz abbrausen, trocken tupfen und unterheben. Den Tortenboden vorsichtig vom Backpapier lösen und einmal quer halbieren. Eine der Hälften in 12 Stücke schneiden. Die andere Hälfte auf eine Kuchenplatte geben und gleichmäßig mit der Himbeersahne bestreichen. Die geschnittenen Stücke auflegen und den Kuchen ca. 1 Std. kühl stellen.