Rezept

Pinker Frühlingshimbeerkuchen

Ein Rezept von Pinker Frühlingshimbeerkuchen, am 30.05.2025

Zutaten

150 g	TK-Himbeeren
250 g	Magerquark
3 EL	Kokosmilch
	Garnitur nach Belieben (z. B. Himbeeren, Cashewkerne, Minzeblätter)
4	Eier (M)
2 TL	Vanilleextrakt
150 g	gemahlene Mandeln

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal, 10 g F, 8 g EW, 2 g KH

Zubereitung

1. Die Himbeeren in einer Schüssel auftauen lassen. Den Backofen auf 150° vorheizen. Die Kastenform mit Backpapier auslegen.

2. Die Eier trennen. Die Eiweiße steif schlagen. Die Eigelbe mit Quark, Vanilleextrakt, Kokosmilch und den aufgetauten Himbeeren in einer Schüssel gut verrühren. Die Mandeln unterrühren. Zum Schluss den Eischnee unter den Teig heben.

3. Den Teig in die Form geben und im Ofen (Mitte) ca. 50 Min. backen. Die Form aus dem Ofen nehmen und den Kuchen darin auskühlen lassen. Dann aus der Form lösen und mindestens 1 Std. kalt stellen.

4. Zum Servieren in Scheiben schneiden. Nach Belieben mit Himbeeren, gehackten Cashewkernen und Minzeblättern garnieren.