Rezept

Walnuss-Himbeerschnitten

Ein Rezept von Walnuss-Himbeerschnitten, am 06.06.2025

Zutaten

500 g	Himbeeren
4	Eier
200 ml	Öl
300 g	Mehl
500 ml	Milch
250	zimmerwarme Butter
½ TL	Zimtpulver
200 g	Walnusskerne
250 g	Zucker
200 ml	Orangensaft
1 Pck.	Backpulver
1 Pck.	Vanillepuddingpulver
100 g	Puderzucker
	Butter für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Obstkuchenblech (39 × 27 cm, 18 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

Zubereitung

1. Die Himbeeren waschen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Walnusskerne mit einem Messer grob hacken. Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Blech mit Butter gut einfetten. Für den Teig Eier und Zucker in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts dick-cremig aufschlagen. Öl und Orangensaft unter Rühren dazugeben.

2. Mehl mit Walnüssen und Backpulver in einer Schüssel vermischen und die Mischung rasch unterrühren. Den Teig auf das vorbereitete Backblech streichen und die Himbeeren darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen (unten) 30 – 35 Min. backen. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.

3. Inzwischen für die Buttercreme Milch und Puddingpulver glatt verrühren und nach Packungsangabe einen Pudding zubereiten. Den Pudding unter Rühren abkühlen lassen. Die Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig schlagen, dann den Puderzucker nach und nach unterrühren. Den kalten Pudding löffelweise unterschlagen. Die Creme auf den abgekühlten Kuchen streichen und mit dem Zimtpulver gleichmäßig bestreuen.