



Himbeerkuchen mit Baiserhaube

Zutaten für ein Backform mit 20cm Durchmesser

Zubereitung: 30 Minuten | **Backofen:** 180°C O/U dann 150°C Heißluft mittlerer Einschub

Zutaten:

Rührmasse

125 g Butter (weich)
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt
3 Eigelb
125 g Mehl
1,5 TL Backpulver
80 g Milch (lauwarm)
1 Prise Zitronenabrieb
50 g Mandeln (gehobelt)

Baiser

3 Eiweiß
1 Prise Salz
150 g Puderzucker
1 TL Vanilleextrakt
1 TL Stärke
20 g Mandeln (gehobelt)

Zum Belegen

300 g Himbeeren



Zubereitung:

Vorbereitung

Stelle einen Backring auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech und heize den Ofen auf 180°C O/U vor.

Rührmasse

Verrühre die weiche Butter mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt für etwa 5 Minuten cremig. Füge nun ein Eigelb nach dem anderen hinzu und rühre hierbei jedes Eigelb etwa 30 Sekunden ein. Verrühre das Mehl mit dem Backpulver, siebe es zur Buttermasse und rühre es gemeinsam mit der Milch und dem Zitronenabrieb kurz ein. Verteile die Mandeln als Boden im Backring, fülle die Rührmasse darauf, streiche sie glatt und backe den Boden für etwa 15 Minuten vor. Stelle in der Zwischenzeit das Baiser her.

Baiser

Schlage das Eiweiß mit dem Salz steif, füge den Puderzucker hinzu und rühre die Baisermasse für etwa zehn Minuten, bis sie steif ist und glänzt. Hebe das Vanilleextrakt und die Stärke unter.

Belege den Kuchen

Nimm den Kuchen aus dem Ofen, verteile die Himbeeren darüber und verstreiche das Baiser darüber. Stelle den Ofen auf 150 °C Heißluft (oder 160°C O/U) herunter und backe den Kuchen für weitere 20–25 Minuten auf der unteren Einschubleiste weiter, bis er gar ist.

Tipp: Falls du einen Dampfbackofen besitzt, öffne die Backofentür 3-4 Mal während der Backzeit des Baisers, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.

Nimm den Kuchen aus dem Ofen heraus, lasse ihn abkühlen, entferne den Backring und serviere ihn zimmerwarm. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Tipp: Torten mit Baiser lagere ich ungern im Kühlschrank, sondern lieber bei Raumtemperatur. Eine Ausnahme sind natürlich Baisertorten mit Sahne – diese müssen in den Kühlschrank.



Mehr Backrezepte finden Sie unter interspar.at/backen