Saftiger Himbeer Erdbeer Rührkuchen

Zeit gesamt
1h 5min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Eier	4 St.
Zucker	200 g
Salz	
Vanilleextrakt	1 TL
Zitronenpaste	1 TL
Schmand	200 g
Butter	75 g
Weizenmehl, Type 405	200 g
Backpulver	1.5 TL
Mandeln, gemahlen	50 g
Himbeeren, frisch	200 g
Zitronensaft	1 TL
Puderzucker	200 g
Erdbeeren	100 g
Mandeln, gehobelt	20 g

Zubereitung

Küchenutensilien

Kastenform 28 cm, Handrührgerät mit Schneebesen, Küchenmaschine

1. Vorbereitung
Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und fette eine Kastenform mit Backtrennspray oder etwas Butter.

2. Rührkuchen
Verrühre die Eier mit dem Zucker, 1 Prise Salz, dem Vanilleextrakt und der Zitronenpaste in 2-3 Minuten cremig. Gib den Schmand und die flüssige Butter hinzu und rühre die Zutaten kurz ein. Vermische das Mehl mit dem Backpulver und den gemahlenen Mandeln. Hebe die Mehlmischung ebenfalls unter.

Tipp: Verwende statt Mehl und Backpulver mein Backmehl, dort ist das Backpulver schon dabei.

3. Rührkuchen backen
Fülle den Teig in die Kastenform, streiche ihn glatt und backe den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 170 °C O/U für etwa 35-40 Minuten. Führe eine Stäbchenprobe durch, um zu testen, ob der Kuchen gar ist. Nimm ihn aus dem Ofen heraus und lasse ihn abkühlen. Stürze den Kuchen aus der Form und setze ihn auf eine Tortenplatte.

4. Himbeerglasur
Püriere 100 g der Himbeeren mit dem Zitronensaft und Puderzucker. Verteile die Glasur über dem Kuchen und dekoriere ihn mit den restlichen Himbeeren und den Erdbeeren und streue die gehobelten Mandeln darüber. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	257 kcal
Kohlenhydrate	40 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	10 g