



Upside-Down-Buttermilch-Himbeerkuchen

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Himbeeren, frisch	800 g
Zucker	250 g
Buttermilch	250 ml
Butter	200 g
Eier	3 St.
Weizenmehl, Type 405	250 g
Mandeln, gemahlen	100 g
Backpulver	0.5 Päckchen

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Alufolie, Handrührgerät mit Schneebesen, Springform 26 cm Durchmesser

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Himbeeren waschen und abtropfen lassen. In einem Topf 5 EL Zucker auf mittlerer Stufe erhitzen. Ca. 5 Min. schmelzen lassen, bis der Zucker leicht braun wird. Mit 50 ml Buttermilch ablöschen und aufkochen, bis sich der Zucker löst und ein hellbrauner Karamell entsteht.
2. Eine Springform einfetten und am Boden mit Backpapier auskleiden. Karamell in die Springform gießen. Himbeeren dicht an dicht auf den Karamell setzen.
3. In einer Schüssel 200 g weiche Butter mit einem Handrührgerät mit Schneebesen cremig aufschlagen. 200 g Zucker und 3 Eier abwechselnd in die Schüssel geben und ca. 5 Min. verrühren. 250 g Mehl, 100 g gemahlene Mandeln, Backpulver und 200 ml Buttermilch zugeben und zu einem cremigen Teig verrühren. Teig vorsichtig über die Himbeeren gießen. Upside-Down-Buttermilch-Himbeerkuchen im Ofen ca. 45 Min. backen. Kuchen ggf. mit Alufolie abdecken, damit er nicht zu braun wird.
4. Upside-Down-Buttermilch-Himbeerkuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Zum Servieren Springform lösen und Kuchen vorsichtig auf einen Teller stürzen. Backpapier abziehen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Statt frischen kannst du auch tiefgefrorene Himbeeren nehmen. Diese zum Backen auftauen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	399 kcal
Kohlenhydrate	50 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	21 g