

Himbeerkuchen

Zutaten:

600 g	Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
250 g	Mehl
4	Eier
325 g	Zucker
175 g	Butter (weich)
1 Päckchen	Vanillezucker
½ Päckchen	Backpulver
80 ml	Milch
100 g	Mandeln (gemahlen)
	Zitronensaft (wenig)
1 Prise	Salz
2 EL	Puderzucker



Zubereitung:

Die weiche Butter, den Zucker, Vanillezucker, den Zitronensaft und das Salz zu einer cremigen Masse schlagen (mindestens 2 Minuten).

Die 4 Eier trennen. Jedes Eigelb für ein paar Sekunden unter die Butter/Zucker-Masse rühren.

Die Eiweisse in andere Schüssel geben zur weiteren Verarbeitung.

Das Backpulver unter das Mehl mischen und mit der Milch unterrühren. Den Teig auf ein gut eingefettetes und bemehltes Blech geben (es empfiehlt sich ein Backtrennpapier zu verwenden).

Das Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen und Zucker dazu rieseln. 3 Minuten weiter schlagen bis eine Baiser-Masse entsteht. Die Mandeln und Himbeeren dazugeben.

Die Baiser/Himbeer-Masse auf den ungebackenen Teig geben.

Auf dem auf 200° C vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Schiene 30-35 Minuten backen.