

# HIMBEER KUCHEN

★★★★★ 5 bei 8 Bewertungen



## Zubereitung

- 1 Die Eier trennen. Das Eikar zu einem steifen Schnee schlagen. Dotter gemeinsam mit Zucker schaumig rühren, Wasser dazugeben. Mehl danach löffelweise unterheben, bis alles gut vermischt ist. Am Ende noch den Eischnee unterheben.
- 2 Die Masse (in einer Größe von ca 32 x 20 cm) auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 13 Minuten backen.
- 3 Den Biskuitteig in zwei Rechtecke teilen – ich hab sie auf die Größe des Backrahmens der 3-in-1 Backform zugeschnitten. Ihr könnt ihn z.B. auch einfach auf die Größe eurer Kastenform zuschneiden.
- 4 Den ersten Boden in die Form legen. Danach die Fülle zubereiten. Dazu den Schlagobers gemeinsam mit dem Sahnesteif laut Packungsanleitung aufschlagen. Danach Topfen, Zucker, Vanillezucker und Himbeeren unterheben. Die Hälfte der Masse auf den Boden streichen.
- 5 Den zweiten Biskuitboden darauflegen und die restliche Creme darauf verteilen.
- 6 Die (Himbeer (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/himbeer-kuvertuere/>)) Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen, in einen Spritzsack füllen und den Kuchen damit verzieren.

Backen  
mit  
Christina



## Zutaten

### FÜR EINE KUCHEN

#### TEIG

- 5 große Eier
- 150 g Zucker
- 4 EL heißes Wasser
- 150 g Weizenmehl 700

#### FÜLLE

- 350 g Schlagobers
- 1 Pkg. Sahnesteif
- 250 g Topfen
- 50 g Naturjoghurt
- 40 g Zucker
- 10 g Vanillezucker
- 200 g Himbeeren

#### DEKO

- 50 g (Himbeeren) Kuvertüre