

Himbeer-Kastenkuchen

Zeit gesamt
1h 10min



Zubereitungszeit
15min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 8 Portionen

Himbeeren, frisch	300 g
Butter	200 g
Zucker	200 g
Eier	3 St.
Weizenmehl, Type 405	250 g
Backpulver	1 TL
Salz	
Paniermehl	2 EL
Puderzucker	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, Kastenform 28 cm, Sieb, SILVERCREST

Stabmixer/ Pürierstab, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Himbeeren waschen. In einem hohen Gefäß die Hälfte der Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen.
2. In einer Schüssel weiche Butter, Zucker und Eier mit einem Handrührgerät schaumig aufschlagen. Mehl, Backpulver und Salz zugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Himbeerpuree und ganze Himbeeren vorsichtig unterheben.
3. Eine Kastenform (25 cm lang) einfetten und mit Paniermehl bestreuen. Teig in die Kastenform geben und ca. 55 Min. backen, bei Bedarf zum Ende mit Alufolie abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und aus der Form stürzen. Himbeer-Kastenkuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	458 kcal
Kohlenhydrate	56 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	23 g