



Himbeer-Kastenkuchen

Zeit gesamt
1h 10min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 8 Portionen

Himbeeren	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, Pürierstab,
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. Himbeerpüree 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	Ballaststoffe	3 g
Eiweiß	7 g	Fette	23 g