



Himbeerkuchen mit Puddingcreme und Butterkeksen



Zeit gesamt
1h 30min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Butter	250 g
Zucker	220 g
Milch	40 g
Eier	4 St.
Weizenmehl, Type 405	300 g
Backpulver	2 TL
Salz	
Wasser	400 g
Vanillepuddingpulver	2 Päckchen
Himbeeren, tiefgefroren	750 g
Schlagsahne	500 ml
Sahnesteif	2 Päckchen
Butterkekse	20 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen. In den Mixbehälter 250 g weiche Butter und 180 g Zucker für 3 Min./Stufe 4 cremig schlagen. 40 g Milch und 4 Eier zugeben und 1 Min./Stufe 4 verrühren. 300 g Mehl, 2 TL Backpulver und 1 Prise Salz zugeben und 1 Min./Stufe 4 zu einem glatten Teig verrühren. Teig auf das Blech geben, glatt streichen und im Ofen ca. 15–20 Min. backen. Anschließend vorsichtig aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.
2. Im Mixbehälter 250 g Wasser für 3 Min./Stufe 2/100 °C aufkochen. In einer Schüssel 150 g Wasser, Vanillepuddingpulver und 4 EL Zucker verrühren. Nach ca. 2 Min. durch die Deckelöffnung geben und fertig kochen. Gefrorene Himbeeren zugeben und 2 Min./Stufe 1/100 °C verrühren. Himbeer-Pudding-Masse auf den ausgekühlten Teig geben und glatt streichen. Pudding kurz abkühlen lassen.
3. In den gesäuberten Mixbehälter Rühraufsatz einsetzen. Im Mixbehälter Sahne mit Sahnesteif für 3 Min./Stufe 3 steif schlagen. Sahne auf der Himbeer-Pudding-Masse verteilen und ebenfalls glatt streichen. Dann mit Butterkeksen belegen. Himbeerkuchen bis zum Servieren kalt stellen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	369 kcal
Kohlenhydrate	45 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	19 g