




# Saftiger Himbeer Erdbeer Rührkuchen

 Zeit gesamt  
1h 5min

 Zubereitungszeit  
30min

 Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 16 Portionen

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Eier                  | 4 St.  |
| Zucker                | 200 g  |
| Salz                  |        |
| Sallys Vanilleextrakt | 1 TL   |
| Zitronenpaste         | 1 TL   |
| Schmand               | 200 g  |
| Butter                | 75 g   |
| Weizenmehl, Type 405  | 200 g  |
| Backpulver            | 1.5 TL |
| Mandeln, gemahlen     | 50 g   |
| Himbeeren             | 200 g  |
| Zitronensaft          | 1 TL   |
| Puderzucker           | 200 g  |
| Erdbeeren             | 100 g  |
| Mandelblättchen       | 20 g   |

## Zubereitung

 Küchenutensilien

Kastenform 28 cm, Handrührgerät mit Schneebesens, Küchenmaschine

### 1. Vorbereitung

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und fette eine Kastenform mit Backtrennspray oder etwas Butter.

### 2. Rührkuchen

Verrühre die Eier mit dem Zucker, 1 Prise Salz, dem Vanilleextrakt und der Zitronenpaste in 2-3 Minuten cremig. Gib den Schmand und die flüssige Butter hinzu und rühre die Zutaten kurz ein. Vermische das Mehl mit dem Backpulver und den gemahlenden Mandeln. Hebe die Mehlmischung ebenfalls unter.

Tipp: Verwende statt Mehl und Backpulver mein Backmehl, dort ist das Backpulver schon dabei.

### 3. Rührkuchen backen

Fülle den Teig in die Kastenform, streiche ihn glatt und backe den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 170 °C O/U für etwa 35-40 Minuten. Führe eine Stäbchenprobe durch, um zu testen, ob der Kuchen gar ist. Nimm ihn aus dem Ofen heraus und lasse ihn abkühlen. Stürze den Kuchen aus der Form und setze ihn auf eine Tortenplatte.

#### 4. Himbeerglasur

Püriere 100 g der Himbeeren mit dem Zitronensaft und Puderzucker. Verteile die Glasur über dem Kuchen und dekoriere ihn mit den restlichen Himbeeren und den Erdbeeren und streue die gehobelten Mandeln darüber. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |               |      |
|----------------|----------|---------------|------|
| Kaloriengehalt | 257 kcal |               |      |
| Kohlenhydrate  | 40 g     | Ballaststoffe | 2 g  |
| Eiweiß         | 4 g      | Fette         | 10 g |