

# Schoko-Himbeer-Schmandkuchen

## Zutaten

### Für den Mürbeteig

225 g eiskalte Butter  
360 g Mehl (Type 405)  
120 g Puderzucker  
20 g Speisestärke  
1 ½ Päckchen Vanillezucker  
1-2 Eigelb  
Abrieb einer Bio-Zitrone  
1 Prise Salz

Butter für die Form  
2-3 EL brauner Zucker für die Form  
Springform, Durchmesser 28 cm

### Für den Belag

150 g Puderzucker  
240 g Schmand  
2 Eier  
120 g Schokoladenraspel, zartbitter  
120 g frische Himbeeren

## Zubereitung:

1. Für den Mürbeteig die Butter in kleine Würfel schneiden. Butter mit den restlichen Zutaten verkneten, bis keine Butterstücke mehr zu sehen sind. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und etwa 30 Minuten kalt stellen.
2. Den Teig zwischen Frischhaltefolie dünn ausrollen. Die Springform mit Butter einfetten und mit dem braunen Zucker leicht bestreuen. Den ausgerollten Teig in die Form legen, leicht andrücken und nochmals kalt stellen. Den Ofen auf 170° C vorheizen. Den Mürbeteig etwa 15 Minuten backen.
3. Für den Belag Puderzucker und Schmand verrühren. Die Eier so unter den Schmand rühren, dass die Eistruktur noch erkennbar ist. Zum Schluss die Schokoladenraspeln und die Himbeeren unterheben.
4. Die Masse auf den vorgebackenen Mürbeteig füllen und auf mittlerer Schiene bei 160° C etwa 40 Minuten backen.

Tipp: Sollten Sie keine frischen Himbeeren im Haus haben, können Sie auch tiefgefrorene Himbeeren oder andere Beeren verwenden. Der Kuchen schmeckt ebenso mit Birnen (aus der Dose) „á la Birne Helene“ sehr gut.

Quelle: Das Hüftgold-Backbuch, Florian Lechner, blv, ISBN: 978-3-8354-1313-9



Kekse backen  
Bücher lesen  
und mehr