

Himbeerkuchen mit Vanillepudding bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Eier, 2 Esslöffel Kaltes Wasser, 90 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 40 gr Mehl, 40 gr Speisestärke, 1 Teelöffel Backpulver, 0,5 Päckchen Vanillepudding-Pulver, 250 ml Milch, 2 Esslöffel Zucker, 500 gr Himbeeren, 1 Päckchen Tortenguss.

Die Vorbereitungen:

Eine 26cm Obstbodenform einfetten und mit Mehl bestäuben.

Die Zubereitung:

Die Eier, das Wasser, den Zucker und den Vanillezucker 10Min. bei höchster Stufe aufschlagen. Das Mehl, die Speisestärke und das Backpulver mischen, auf die Eimasse sieben und mit einem Kochlöffel vorsichtig unterheben. Die Masse in eine gut gefettete und bemehlte Obstbodenform geben und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 200°C 13 Minuten backen. Den Vanillepudding nach Anweisung auf der Puddingpulverpackung zubereiten und mit den Himbeeren belegen.

Guss: 1 Päckchen Tortenguss(Rot) nach Anweisung kochen und über den Himbeeren verteilen.