

Himbeertraum bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr Weizenvollkornmehl, 3 Eier, 2 Teelöffel Backpulver, 50 gr Zucker, 1 gestrichener Teelöffel Speisestärke, 250 gr Himbeeren, 50 gr Sahne, 1 Päckchen Vanillezucker, Zimt zum Bestreuen.

Die Zubereitung:

Das Weizenvollkornmehl, 2 Eier, ein Eigelb, das Backpulver, den Zucker und die Speisestärke in einer Schüssel gut miteinander vermischen.

Den Teig in eine 24er Springform füllen.

Nun die Himbeeren hineingeben.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Sahne mit dem Vanillezucker und dem Eiweiß in eine Schüssel füllen und zu einer luftig locker cremigen Masse schlagen.

Alles gleichmäßig auf den Teig mit den Himbeeren streichen und mit etwas Zimt bestreuen.

Nun im Backofen auf der mittleren Schiene bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen.

Kcal Gesamt:1453

Kcal p. P.:121