

Himbeerkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

3 Eier, 4 Esslöffel Wasser, 1 Päckchen Vanillinzucker, 100 gr Zucker, 100 gr Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 4 Esslöffel Öl, 300 gr Frischkäse, 100 gr Puderzucker, 400 ml Sahne, 2 Päckchen Sahnesteif, 2 Päckchen Vanillinzucker, 1 Päckchen Götterspeise (Himbeergeschmack), 500 gr tiefgefrorene Himbeeren.

Die Vorbereitungen:

Götterspeise nach Anweisung auflösen und ganz abkühlen lassen.

Die Zubereitung:

Eier, Wasser, Vanillinzucker und Zucker schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Öl untermengen.

In eine gefettete, gemehlte Springform geben und 20 Min. bei 175°C backen.

Frischkäse mit Puderzucker verrühren, Sahne mit Vanillinzucker und Sahnesteif aufschlagen, unter den Käse mischen.

Den abgekühlte Boden auf eine Platte setzen, mit einem Tortenring umgeben, Käse-Sahne-Masse einfüllen, glattstreichen und kaltstellen.

Gefrorene Himbeeren draufgeben, Götterspeise, abgekühlt aber noch flüssig drübergießen, warten bis sie fest wird, dann nochmals gut durchkühlen, am besten über Nacht!