



Himbeer-Vanille-Kuchen

Luftig, fruchtig, tralalalaaaa...

Zutaten:

für den Bisquit:

100 g Zucker
120 g Mehl
2 Eier
10 g Speisestärke
1 TL Backpulver

für Puddingfüllung & Creme:

400 g Himbeeren TK
350 ml Wasser
200 ml Himbeersirup
55 g Vanillepuddingpulver zum Kochen
2 Becher Sahne

Deko:

12 Butterkekse
12 Himbeeren



Für 12 Stücke



50 min



quadr. Backform

Zubereitung:

1. Backofen auf 200°C vorheizen (kein Umluft!). Für den Bisquitboden Eier in einer Schüssel mit Zucker schaumig aufschlagen. Mehl, Stärke und Backpulver auf die Eimasse sieben und vorsichtig mit einem Löffel unterheben. Backform mit Backpapier auslegen und den Teig darin verteilen. Ca. 10 min backen.
2. In einem Topf Sirup und Wasser aufkochen. Puddingpulver mit etwas Wasser anrühren und in kochenden Sirup rühren, einmal aufkochen lassen und auf niedriger Hitze kurz weiter köcheln lassen. Dabei gut umrühren. Himbeeren unter den Pudding heben und kurz abkühlen lassen.
3. Puddingmasse auf dem ausgekühlten Bisquit verteilen und kalt stellen. Sahne schlagen und auf dem Kuchen verteilen. Mit Butterkekse belegen. Nach Belieben jedes Stück mit einem Sahnetupfen und einer Himbeere garnieren.