

Himbeerkuchen

ca. 10 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

3 Eier (Größe M)
70 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
3 Tropfen Dr. Oetker Aroma
Zitrone
80 g griffiges Mehl

Marmeladefüllung:

200 g passierte, heiße
Himbeermarmelade

Sandmasse:

120 g weiche Butter
100 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
5 Tropfen Dr. Oetker Aroma
Zitrone
2 Eier (Größe M)
200 g glattes Mehl
½ Pck. Dr. Oetker Backpulver
0,062 l Milch

Zum Bestreichen und Belegen:

2 EL passierte
Himbeermarmelade
500 g Himbeeren

Zum Bestreichen:

¼ l Wasser
40 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Tortengelee
klar

1 Biskuitmasse:

Für die Masse Eier mit Zucker, Vanillin-Zucker und Aroma mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Das Mehl darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 35 cm) streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 12 Minuten

3 Zum Bestreichen:

Das heiße Biskuit auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen und das Backpapier abziehen. Die Marmelade auf das Biskuit streichen. Mit Hilfe des Papiers zur Roulade einrollen.



4 Sandmasse:

Für die Sandmasse Butter mit Staubzucker, Vanillin-Zucker, Aroma mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit Milch mit dem Kochlöffel unterheben. Nur so viel Milch verwenden, dass die Masse schwer (reißend) vom Löffel fällt.

Die Hälfte der Masse in eine gut befettete, bemehlte Kastenform füllen. Die Roulade darauf legen und mit übriger Masse auffüllen.

Die Form in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: ca. 35 Minuten

Den Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und erkalten lassen.

5 Zum Bestreichen & Belegen:

Die Kuchenoberfläche mit Marmelade bestreichen und mit Himbeeren belegen.

6 Zum Bestreichen:

Wasser mit Zucker und Tortengeleepulver nach Packungsanleitung zubereiten und die Himbeeren damit bestreichen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Geschlagenes Schlagobers zum Himbeerkuchen servieren.

