



Raspelkuchen mit Himbeeren und Pudding

Description

ZUTATEN

für den Teig:

350 g Mehl
5 St. Eigelb
250 g Butter
1 TL Backpulver
3 EL Zucker

für die F llung:

5 St. Eiweiß?
2 Pck. Puddingpulver mit Vanille-Geschmack
240 g Puderzucker
2 Pck. Vanillezucker
50 ml Pflanzenöl
500 g frische Himbeeren
Semmelbr tzel fürs Blech
Butter fürs Blech
Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

Den Teig zubereiten. Dafür das Mehl und Backpulver durchsieben, Eigelbe, Zucker und die grob geraspelte kalte Butter dazugeben. Alles zu einem Teig verarbeiten. Den Teig halbieren, in Folie einwickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Ein Backblech (30 x 22 cm) mit Butter einfetten und mit Semmelbr tzel bestäuben.

Die eine Hälfte des Teiges aufs Blech grob raspeln und vorsichtig mit der Handfläche fest drücken. Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad ca. 20 Minuten backen. Erkalten lassen.

default watermark

Für die Fällung Eiweiß mit dem Handrührgerät steif schlagen und portionsweise den mit Vanillezucker gemischten Puderzucker dazugeben.

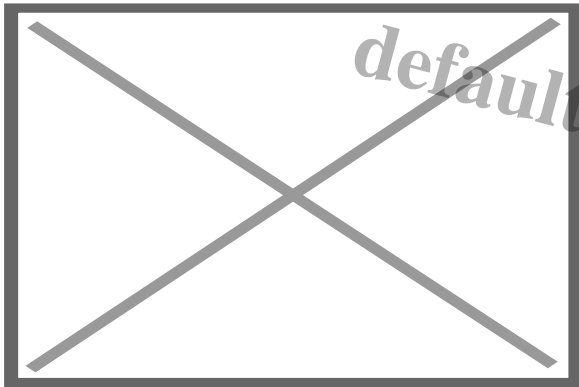
Das Puddingpulver mit Vanille-Geschmack dazugeben und weiter schlagen. Nach und nach unter ständigem Rühren das Öl hinzugeben.

Die Creme auf dem ausgekühlten Teig verstreichen.

Die Himbeeren waschen, abtropfen lassen und gleichmäßig auf der Creme verteilen. Dann den restlichen Teig drauf raspeln.

Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C ca. 40 Minuten backen (nach Ablauf von 10 Minuten nur bei Oberhitze fertig backen).

Mit Puderzucker bestreuen und in Stücke schneiden. Guten Appetit!



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Juni 25, 2022

Author

jeanny