

SAFTIGER HIMBEER ERDBEER RÜHRKUCHEN / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #72



- ANZEIGE -

Gäste haben sich spontan angekündigt und ihr braucht noch schnell einen Kuchen, der beeindruckt und lecker schmeckt? Dieser saftige Kastenkuchen wird mit einer fruchtigen Glasur und frischen Beeren dekoriert und macht so aus einem einfachen Klassiker ein Highlight auf dem Kuchenbuffet.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 31 cm

Breite: 12 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und fette eine Kastenform mit Backtrennspray oder etwas Butter.

RÜHRKUCHEN

Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz, Vanilleextrakt und der Zitronenpaste in 2-3 Minuten cremig. Gib den Schmand und die flüssige Butter hinzu und rühre die Zutaten kurz ein. Vermische das Mehl mit dem Backpulver und den Mandeln und hebe die Mehlmischung ebenfalls unter.



Verwende statt Mehl und Backpulver mein Backmehl, dort ist das Backpulver schon enthalten.

RÜHRKUCHEN:

- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 TL Zitronenpaste
- 200 g Schmand
- 75 g Butter (flüssig)
- 200 g Mehl
- 1.5 TL Backpulver
- 50 g Mandeln (gemahlen)

RÜHRKUCHEN BACKEN

Fülle den Teig in die Kastenform, streiche ihn glatt und backe den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 170 °C O/U für etwa 35-40 Minuten. Führe eine Stäbchenprobe durch, um zu testen, ob der Kuchen gar ist. Nimm ihn aus dem Ofen heraus und lasse ihn abkühlen. Stürze den Kuchen aus der Form und setze ihn auf eine Tortenplatte.

HIMBEERGLASUR:

- 100 g Himbeeren
- 1 TL Zitrone (Saft)
- 200 g Puderzucker

HIMBEERGLASUR

Püriere die Himbeeren mit dem Zitronensaft und Puderzucker. Verteile die Glasur über dem Kuchen und dekoriere ihn mit den Himbeeren und den Erdbeeren und streue die gehobelten Mandeln darüber. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

DEKORATION:

- 100 g Himbeeren
- 100 g Erdbeeren
- 20 g Mandeln (gehobelt)