

Himbeerblechkuchen

mit Vanillepudding

FÜR EINE GROßES BLECH

- 5 Eier
- 75 g Zucker
- 4 EL
Holunderblütensirup
- 100 g blanchierte
Mandeln (gemahlen)
- 100 g Mehl
- 100 g Butter (weich)
- 2 EL Quark
- 375 g Himbeeren
- 1 EL brauner Zucker
- 1 Päckchen
Backpulver
- 1 TL Natron
- 500 ml Milch
- 1 Päckchen
Vanillepudding
- 2 EL Zucker

Flaumiger Mandelboden mit Holunderblütensirup verfeinert, Puddingcreme, Himbeeren und Mandelblättchen. Das ist sommerlicher Kuchengenuss!

Alternative: Solltest du keinen Holunderblütensirup haben, ersetze einfach den Sirup durch etwas mehr Zucker. Anstatt 75 g Zucker verwendest du 125 g Zucker. Ist genauso lecker, versprochen!

Rezept:

1. 1 Päckchen Vanillepudding nach Packungsanleitung (500 ml Milch + 2 EL Zucker) kochen.
2. Pudding abdecken, damit sich keine Haut bildet. Während der Pudding etwas abkühlt den Teig zubereiten.
3. Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen und 1 großes Backblech mit Backpapier auslegen.
4. Die Eier trennen. Eiweiß separat zu Eischnee schlagen.
5. Eigelb mit Zucker, Butter, Quark und Holunderblütensirup cremig schlagen.
6. Mehl mit Backpulver und Natron vermengen.
7. Anschließend zusammen mit den gemahlenden Mandeln nach und nach zur Eigelbmasse hinzufügen und gut verrühren.
8. Nun den Eischnee unter die Teigmasse heben.
9. Den Teig auf das Backblech verstreichen. Den lauwarmen Pudding gleichmäßig draufgeben und glattstreichen.
10. Zum Schluss die Himbeeren sowie die Mandelblättchen darauf verteilen und zum Karamellisieren noch etwas braunen Zucker darüber streuen.

11. Bei 180° C Ober-/Unterhitze 15-20 Minuten goldbraun backen.

12. Wenn du magst, kannst du ihn nach dem Auskühlen noch mit etwas Puderzucker bestäuben.