



CHEFKOCH.DE

Versunkener Himbeer - Blechkuchen

Zarte Früchte in feinem Schokoladenteig

Butter oder Margarine, Zucker, Vanillinzucker, Salz und Zitronenschale mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen. Die Eier nacheinander zufügen und untermischen. Mehl und Backpulver vermengen und durchsieben, dann portionsweise abwechselnd zusammen mit der Schlagsahne einrühren. 1 1/2 Pck.

Schokoladentröpfchen zur Masse geben und vorsichtig unterheben. Ein Backblech einfetten. Den Kuchenteig darauf geben und glatt streichen.

Die Himbeeren verlesen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Die Früchte dabei leicht andrücken. Die restlichen Schokoladentröpfchen darüber streuen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C, Umluft: 150°C; Gas: Stufe 2) ungefähr 40 Minuten backen. Anschließend gut abkühlen lassen.

Den Himbeer-Schoko-Kuchen fein mit Puderzucker bestäuben und eventuell mit Minzeblätter verziert servieren.

Dazu schmeckt halbsteif geschlagene Schlagsahne. Als Getränke passen dazu Milchkaffee oder eine Tasse heiße Schokolade.

Arbeitszeit: ca. 40 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Kalorien p. P.: ca. 400



Zutaten für 1 Portionen:

250 g Butter oder Margarine

200 g Zucker

1 Prise(n) Salz

1 Pck. Vanillinzucker

Zitrone(n), unbehandelte,
1 die abgeriebene Schale
davon

5 Ei(er)

500 g Mehl

1 Pck. Backpulver

200 ml Schlagsahne

Schokolade
2 Pck. (Schokoladentröpfchen) je
75 g

500 g Himbeeren

Puderzucker zum
Bestäuben

evtl. Minze zum Verzieren

Fett für das Blech

Verfasser: sommergirl06