

Himbeer-Crème-Fraîche-Kuchen

Das Rezept für diesen wunderbar saftigen und schnell gemachten Kuchen ist (leicht verändert) aus dem Buch „Zucker, Zimt und Liebe“ – Jeannys gleichnamigen Blog kennt ihr wahrscheinlich alle. 😊



Für 1 Kastenform à 25 cm Länge

Zutaten

- Etwas Butter und Mehl für die Form
- 115 g zimmerwarme Butter
- 110 g Zucker
- 2 Eier
- 175 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Natron
- 1 Prise Salz
- 200 g Crème Fraîche
- 2 EL brauner Zucker
- 200 g Himbeeren

Tipp: Man kann auch frische Himbeeren verwenden, ich habe aber wie vorgeschlagen TK-Himbeeren verwendet. Diese sollte man dann aber nicht auftauen lassen, sondern gefroren unter den Teig heben. Das ist dann leichter, weil sie nicht so schnell den Teig färben.

Zubereitung

1. Die Kastenform einfetten und mit Mehl ausstäuben.
2. Den Ofen auf 175°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.
3. Butter und Zucker cremig rühren und dann nacheinander die Eier zugeben, dabeiiterrühren.
4. Mehl, Backpulver, Salz und Natron mischen und abwechselnd mit der Crème Fraîche bei ständigem Rühren zur Ei-Butter-Zucker-Mischung geben.
5. Die Himbeeren vorsichtig unterheben und den Teig in die vorbereitete Form geben. Etwas glatt streichen und gleichmäßig mit dem braunen Zucker bestreuen.
6. Den Kuchen in den Ofen stellen und ca. 60-70 Minuten backen. (Stäbchenprobe!)

