

Himbeerkuchen

Zutaten für eine Springform (ca. 25 cm Ø)

ca. 250 g Blätterteig, rund ausgewallt
250 g Mandeln (geschält und gemahlen)
250 g Zucker
5 Eier
400 g Himbeeren

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen. Backform einfetten und bemehlen. Teig auf Grösse des Springformbodens zuschneiden. In die Form legen und mit einer Gabel dicht einstechen. Ca. 20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Inzwischen Mandeln und Zucker mischen. Eier einzeln dazugeben und rühren, bis die Masse heller ist.

Form aus dem Ofen nehmen. Ungefähr $\frac{1}{4}$ der Masse auf dem Teigboden verteilen. Himbeeren darauf verteilen. Mit der restlichen Masse bedecken.

Ca. 70 Minuten in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens backen. Falls die Oberfläche zu dunkel wird, mit Backpapier bedecken.



© atelier nefwiss