

# Zauber Kuchen mit Himbeeren

Zutaten (für eine Kastenform, 30 x 11 cm):

200 g Tiefkühl-Himbeeren (oder TK-Beerenmischung)

125 g Butter

4 Eier

1 EL Wasser

150 g Zucker

1 Pck Vanillezucker

115 g Mehl

1 Prise Salz

500 ml Milch

Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung:

1) Die Himbeeren ca 15 Minuten antauen lassen.

Eine Kastenform am Boden fetten und die Form komplett mit Backpapier auslegen.

Den Backofen vorheizen auf 150°C Umluft.

2) Die Butter in einem Kochtopf schmelzen, dann vom Herd nehmen.

Die Eier trennen.

Eigelb, Wasser, Zucker und Vanillezucker mit dem Handrührgerät cremig schlagen.

Die flüssige Butter langsam einrühren.

Mehl und Salz dazugeben und ca 2 Minuteniterrühren.

Die Milch unter Rühren dazu gießen.

3) Das Eiweiß steif schlagen und mit einem Schneebesen unter den Teig heben.

Der Teig darf nicht glatt und homogen sein. Eischneeflocken sollen bleiben.

4) Die Himbeeren auf dem Boden der Kuchenform verteilen und den Teig darauf geben.

Im vorgeheizten Backofen ca 75 Minuten backen.

Den Kuchen ca 30 Minuten in der Form abkühlen lassen, danach ca 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Nun den Zauber Kuchen aus der Form heben.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.