

## Himbeerkuchen auf Biskuitboden

### Zutaten :

4 Eiweiß,  
4 Eigelb,  
4 EL heißes Wasser,  
1 Prise Salz,  
200 g Zucker,  
1 Pack. Backpulver,  
1 Pack. Vanillezucker,  
80 g Speisestärke,  
80 g Mehl,  
abgeriebene Zitronenschale  
von 1 Zitrone,  
1 TL Zitronensaft,



### Belag :

1 kg Himbeeren, frisch, geputzt oder TK  
1 Pack. Vanillepudding  
½ l Milch  
40 g Zucker

### Guss:

2 Pack. Roten Tortenguss  
40 g Zucker  
½ l Cranberry-Saft

### Zubereitung :

Für den Biskuitboden eine Springform mit Backpapier auslegen. Eigelb mit Zucker und dem heißen Wasser schaumig schlagen. Vanillezucker, Prise Salz, das gesiebte Mehl, Speisestärke, geriebene Zitronenschale und Zitronensaft zugeben und cremig rühren. Eiweiß getrennt zu Eischnee schlagen und zum Schluss zusammen mit dem Backpulver unterheben und in die Springform füllen.

Bei Ober- Unterhitze mit 185 °C 35 Minuten backen, die letzten 10 Minuten abdecken, damit er nicht zu braun wird. Den fertig gebackenen Biskuitboden aus der Springform nehmen, das Backpapier abziehen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Den ausgekühlten Biskuitboden mit unserem „Schnurtrick“ halbieren. (oder wie sie das sonst machen). Eine Hälfte des Biskuitbodens eingefrieren, oder – wenn sie zwei Himbeerkuchen machen wollen, die Zutatenmengen für Belag und Guss verdoppeln.

## **Rezepte > Backen > Rezept : Himbeerkuchen auf Biskuitboden**

Für den Belag des Himbeerkuchens das Vanillepuddingpulver in einer Tasse kalter Milch klümpchenfrei verrühren, die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen, das aufgelöste Vanillepuddingpulver einrühren, 1 Minute kochen lassen und gleich heiß auf dem Biskuitboden verteilen.

Wenn sie frische Himbeeren verwenden, die Himbeeren verlesen. Auf dem noch warmen Vanillepudding verteilen. Die TK-Himbeeren werden unaufgetaut verwendet.

Für den Guss den roten Tortenguss in einer Tasse mit etwas kaltem Cranberry- Saft klümpchenfrei verrühren, den restlichen Cranberry- Saft mit dem Zucker aufkochen lassen, den angerührten roten Tortenguss einrühren und eine Minute kochen lassen. Unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen abkühlen lassen und wenn der rote Guss dicklich wird, gleichmäßig über den Himbeerkuchen verteilen.