Himbeerkuchen mit Rosmarin

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 12

Zubereitung

3 g Rosmarin

1 Zitrone

250 g Butter, weich

250 g Zucker

20 g Vanillezucker

4 Eier

100 ml Vollrahm

300 g Mehl

1 Prise Salz

7 g Backpulver

Garraum auf 170 °C mit Heissluft feucht (vor)heizen

Rosmarin mit einem Mixer fein mixen. Zitrone waschen, Schale abreiben und den Saft auspressen.

Zusammen mit den restlichen Zutaten für den Kuchen zu einem geschmeiden Rührteig rühren.

200 g Himbeeren

Rundes Kuchenblech mit Butter einfetten. Teig auf das Blech geben, Himbeeren draufgeben und leicht andrücken. Rundes Kuchenblech auf den Gitterrost in den vorgeheizten Garraum geben. Backen.

Gargut einschieben

Puderzucker

Kuchen auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Zubehör

Kuchenblech rund mit TopClean, ø29 cm

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021