

HIMBEER-KUCHEN IN GESCHENKFORM

Saftiger Rührkuchen mit Himbeerfüllung, besonders hübsch verziert - ein schönes Geschenk und Mitbringsel!



Zubereitung

- 1.** Für den Fruchtaufstrich Himbeeren waschen, pürieren und 1,5 kg abwiegen. Mit Diamant Gelierzucker 3:1 in einem großen Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen. Bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Fruchtaufstrich sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.
- 2.** Für den Teig Butter mit Zucker und Salz schaumig rühren. Dann die Eier einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, darüber sieben und unterheben. Die Hälfte des Rührteigs in eine gefettete, quadratische Kuchenform (ca. 23 x 23 cm) füllen und glattstreichen.
- 3.** 5 EL des noch warmen Fruchtaufstrichs auf dem Teig in der Form verteilen. Mit einem Löffelstiel einige Bahnen durch Frucht und Teig ziehen, um den Fruchtaufstrich zu verteilen. Zweite Teighälfte darauf geben und glattstreichen.
- 4.** Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 50 Minuten backen. Abkühlen lassen.
- 5.** Kuchen aus der Form nehmen. Fondant ausrollen, zwei breite Streifen ausschneiden und in einem Kreuz über den Kuchen legen.
- 6.** Den Kuchen mit ca. 125 g Himbeer-Fruchtaufstrich bestreichen.
- 7.** Frische Himbeeren verlesen, waschen und in Reihen auf die bestrichene Fläche setzen.
- 8.** Aus dem restlichen Fondant eine Schleife formen: Dazu zwei kürzere schmalere Streifen mit gezacktem Ende, zwei Schlaufen und zuletzt einen Ring für die Mitte erstellen und auf dem Kuchen drapieren.
- 9.** Tipp: Das Tolle an diesem Rezept ist, dass es eigentlich zwei sind. Sowohl Fruchtaufstrich als auch Kuchen lassen sich noch ideal verschenken!

Zutaten

Für den Fruchtaufstrich:

1,5 kg	Himbeeren (vorbereitet gewogen)
500 g	Diamant Gelierzucker 3:1
8-10	Marmeladengläser à 200 ml

Für den Teig:

375 g	weiche Butter
375 g	Diamant Feinster Zucker
1 Prise	Salz
6	Eier (Größe M)
375 g	Mehl
1/2 Päckchen	Backpulver

Zum Verzieren:

200 g	gelbes Fondant
500 g	frische Himbeeren

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.