

## Verkehrter Himbeeruchen

### Zutaten

3 Eier, bei Raumtemperatur  
 250 g Sauerrahm  
 170 g Butter, geschmolzen  
 1 EL abgeriebene Zitronenschale  
 190 g Mehl  
 50 g geriebene Mandeln  
 270 g Zucker  
 2 TL Backpulver  
 1 Prise Salz  
 500 g frische oder gefrorene Himbeeren

Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück)  
 Dauer: 30 min + 45 min Backzeit + 2 h Kühlzeit



### Zubereitung

Backofen auf 190° Ober-Unterhitze vorheizen. Die Kuchenform mit Backpapier auslegen (ich verwende dazu gerne das runde Backpapier von dm, das ist schon vorgeschnitten).

In einer Schüssel Eier und Sauerrahm bei mittlerer Geschwindigkeit mit dem Mixer schlagen. Geschmolzene Butter und Zitronenschale unterrühren. Mehl, Mandeln, 200 g Zucker, Backpulver und Salz hinzufügen und glatt rühren.

Die Himbeeren in die vorbereitete Backform geben und mit dem restlichen Zucker (70 g) bestreuen. Den Teig auf den Himbeeren verteilen und mit einer Kuchenspachtel glattstreichen. Das funktioniert am besten wenn man sie vorher nass macht, dann bleibt die Masse nicht darauf kleben.

Den Kuchen für 40-45 min auf mittlerer Schiene backen und die Stäbchenprobe machen. Da es sein kann, dass Flüssigkeit von den Himbeeren austritt, ist es ratsam unter dem Kuchen ein Blech mit Backpapier zu schieben um die Tropfen aufzufangen.

Aus dem Ofen nehmen und 2 Stunden auskühlen lassen. Kuchenrand mit einem Messer vom Backrahmen lösen und den Kuchen vorsichtig auf einen größeren Teller stürzen. Auch hier kann noch Flüssigkeit von den Beeren ausrinnen. Das Backpapier abziehen und den wunderschönen Kuchen genießen.