

Gedekte Himbeertorte

Hallo!  
Die Himbeersaison in unserem Garten ist fast vorbei. Mit den letzten haben wir nochmals einen leckeren Kuchen gebacken.



# Gedekte Himbeertorte

Zutaten:

Mürbteig

250 g Mehl

60 g Staubzucker

Prise Salz

125 g kalte Butter

1 Ei

Kuchenmasse:

250 g weiche Butter

250 g Zucker

4 Eier

2 P. Vanillezucker

250 g gemahlene Mandeln

30 g Mehl

1/2 P. Backpulver

300 g Himbeeren

Für den Mürbteig Mehl, Staubzucker und Salz vermischen und auf Arbeitsfläche sieben. Kalte Butter in Stücke geschnitten und verknetet und 30 min im Kühlschrank rasten lassen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche rund aufgefettete Springform geben und den Rand vorsichtig andrücken. Nochmals 30 min im Kühlschrank rasten lassen. Für die Masse 250 g weiche Butter, 250 g Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, mind 5 Min. die Eier nacheinander unterrühren. Mandeln und Mehl dazugeben und gut vermischen. Die Hälfte der Masse auf dem Mürbteig verteilen. Die gewaschenen und getrockneten Himbeeren darauf verteilen und die obere mittlere Masse abdecken. Ofen sollte die Oberseite schon vorher braun sein, mit Alufolie abdecken, damit sie nicht schwarz wird. Auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

















Der Kuchen ist luftig, leicht durch die Mandelmasse und  
Kombination für sauerlich durch die Himbeeren, der perfekte  
Heißer zum Sommer und gemütlichen Kaffee auf der Terrasse  
Heißt es für die Kinder wieder SCHULE!

