

Himbeer-Rosmarin-Kuchen

Zutaten

Teig

2 Eier
40 g Rohrohrzucker
60 g Dinkelmehl (Typ 630)
1,5 TL Weinsteinpulver
1 Prise Zitronensalz

Belag

Erdbeer-Rosmarin-Marmelade oder eine andere Marmelade
500 g Himbeeren
1 Päckchen Tortenguss (hell)
3 Zweige Rosmarin



Zubereitung

Teig

1. Eier zusammen mit dem Zucker aufschlagen bis eine luftige, dickcremige Masse entstanden ist.
2. Salz hinzufügen, Mehl mit Weinsteinpulver mischen und darübersieben.
3. Vorsichtig unterheben.
4. In eine Obstkuchenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft ca. 20 Minuten backen.
Etwas auskühlen lassen, aus der Form lösen und vollständig erkalten lassen.

ACHTUNG: Form nicht einfetten, sonst geht der Biskuitboden nicht hoch.

Belag

1. Den ausgekühlten Boden mit Marmelade bestreichen. Die Himbeeren darauf setzen.
2. Tortenguss nach Packungsanleitung, allerdings ohne Zucker zubereiten, dabei die Rosmarinzwige mitkochen.
3. Die Zweige entfernen und den Guss zügig über den Himbeeren verteilen.

Tipp

Ihr könnt auch gefrorene Himbeeren verwenden. Diese allerdings nicht auftauen lassen, sondern im gefrorenen Zustand auf dem Kuchen verteilen. So behalten sie ihre Form und matschen nicht.