Himbeer-Biskuit

Kuchen » Himbeer

Zutaten (12 Stücke)

» 3 Ei(er)
» 1 Prise Salz
» 70g Honig
» 1/2TL Vanillearoma
» 120g Weizenvollkornmehl
» 1/2TL Backpulver
» 1/2TL Zitronenschale
» 400g Himbeeren
» 1TL Agar-Agar
» 250ml Kirschsaft
» 1TL Ahornsirup

Bewertung

Beschaffung
Spezial-Laden

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Den Boden der Form (Durchmesser 26cm) mit Backpapier auslegen oder fetten. Eier trennen, Eiweiße mit Salz zu steifem Schnee schlagen. Nach und nach Honig, die Eigelbe und gemahlene Vanille unterrühren. Die Masse noch 1-2min schlagen, bis sie dickcremig ist. Mehl mit Backpulver mischen, mit der Zitronenschale auf die Schaummasse geben und vorsichtig unterheben.

2. Die Biskuitmasse in die Form füllen, glattstreichen und im Ofen (mittlere Schiene, 160°C) in 25-30min goldgelb backen. Den fertigen Kuchen noch 3-4min im abgeschalteten Ofen stehen lassen, danach herausnehmen und in der Form etwa 5min abkühlen lassen. Den Rand des Kuchens mit einem scharfen Messer lösen und den Springformrand entfernen. Den Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und das Backpapier abziehen oder den Springformboden vorsichtig abheben. Den Boden auskühlen lassen.

3. Für den Belag die Himbeeren in stehendem Wasser waschen, auf Küchenpapier gut abtropfen lassen und dekorativ auf dem Kuchenboden verteilen. Für den Guß Agar-Agar mit der Flüssigkeit und wenn nötig dem Ahornsirup verrühren und 1-2min unter Rühren aufkochen lassen. Den Guß unter Rühren etwas abkühlen lassen. Einen Tortenring bzw. den Springformrand um den Kuchen setzen. Den Guß gleichmäßig auf den Früchten verteilen und fest werden lassen.

Nährwerte: 100kcal/E3g/F2g/KH14g pro Stück

angelegt am: 27.06.2003 Rezept-Nr: 414

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke