



# Himbeerkuchen mit Rosmarin

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	20 Min.
Garzeit	30 Min.
Portionen	12
Gerät	Combair SE ab 2015

## Zubereitung

3 g Rosmarin  
1 Zitrone  
250 g Butter, weich  
250 g Zucker  
20 g Vanillezucker  
4 Eier  
100 ml Vollrahm  
300 g Mehl  
1 Prise Salz  
7 g Backpulver

### **Garraum auf 170 °C mit Heissluft feucht (vor)heizen**

Rosmarin mit einem Mixer fein mixen. Zitrone waschen, Schale abreiben und den Saft auspressen.

Zusammen mit den restlichen Zutaten für den Kuchen zu einem geschmeidigen Rührteig rühren.

200 g Himbeeren

Rundes Kuchenblech mit Butter einfetten. Teig auf das Blech geben, Himbeeren draufgeben und leicht andrücken. Rundes Kuchenblech auf den Gitterrost in den vorgeheizten Garraum geben. Backen.

### **Gargut einschieben**

**Heissluft feucht 170 °C während 30 Min.**

Puderzucker

Kuchen auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.





## Zubehör

---

Kuchenblech rund mit TopClean, ø29 cm

Gitterrost

## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am 11.12.2019

