

Himbeerkuchen

Ingrédients

- 60g Butter
- 4 Eier
- 120g Zucker
- 200g Himbeerpüree Typ Ponthier
- 50g flüssige Sahne mit 30% Fettgehalt
- 7g Backpulver
- 200g Mehl
- 25g Himbeerpüree
- 40g Wasser
- 20g Zucker
- 250g Himbeer-Inspiration von Valrhona
- 65g neutrales Öl (wie Traubenkernöl)

Préparation

1. Nach dem Himbeer-Backpudding, um ein angebrochenes Fruchtpüree zu verwenden, hier der Himbeerkuchen!
2. Wenn ich in einigen Rezepten Fruchtpürees verwende, ist es selten, dass ich den Liter schnell aufbrauche.
3. Daher versuche ich, Rezepte zu finden, um Verschwendung zu vermeiden (ja natürlich, man kann das Püree in Eiswürfeln einfrieren, aber wenn der Gefrierschrank voll ist, ist es immer toll, ein Rezept zur Hand zu haben, um es zu verwenden).
4. Sie sie dann abkühlen.
5. Schlagen Sie die Eier mit dem Zucker auf, fügen Sie dann das Himbeerpüree und die flüssige Sahne hinzu.
6. Geben Sie das gesiebte Mehl und Backpulver hinzu und beenden Sie mit der abgekühlten, geschmolzenen Butter.
7. Gießen Sie den Teig in die gebutterte und bemehlte oder mit Backpapier ausgelegte Kastenform, dann backen Sie ihn bei 160°C für etwa 1 Stunde (überprüfen Sie mit der Messerspitze, die in den Kuchen gestochen wird, die Backzeit kann je nach Ofen variieren).
8. Bereiten Sie kurz vor Ende der Backzeit den Zucker-Sirup vor.
9. Nach dem Backen den Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.
10. Kochen.
11. Wenn der Zucker vollständig aufgelöst ist, nehmen Sie den Topf vom Herd.
12. Tränken Sie den noch warmen Kuchen mit einem Pinsel.
13. Sie dann das Öl hinzu.
14. Gut mischen, dann warten, bis der Guss eine Temperatur zwischen 30 und 35°C erreicht hat, um ihn über den auf einem Gitter liegenden Kuchen zu gießen.
15. Lassen Sie ihn fest werden und genießen Sie es!