

Himbeerkuchen mit Steirischem Kürbiskernöl g.g.A.



Nachspeise
Rezeptart



60 Minuten
Zubereitung



leicht
Schwierigkeit

Backzeit: 30 Minuten



Zutaten für 6 Portionen

4 Eier
120 g Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
25 ml Wasser
1/8 l Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
1 Prise Zimt
50 g fein gehackte Kürbiskerne
Zitronensaft einer 1/2 Zitrone
250 g Mehl
1/2 Pkg. Backpulver
1/2 kg Himbeeren

Zubereitung

Eier, Staubzucker, Vanillezucker und Kürbiskernöl mit etwas Wasser schaumig rühren, danach Zimt, Kürbiskerne, Zitronensaft, Mehl und Backpulver langsam einrühren. Den Teig auf ein befettetes, bemehltes Backblech streichen, die Himbeeren darauf verteilen und bei ca. 170 °C ca. 30 Minuten backen. Den noch heißen Kuchen anzuckern, auskühlen lassen und in Schnitten teilen.

Tipp: Anstatt Himbeeren kann auch anderes frisches oder tiefgekühltes Obst wie Ribisel, Schwarzebeeren, Marillen, etc. verwendet werden.

Rezept von **Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.** / Foto: **Stefan Kristoferitsch**