

Zitronenkuchen mit Himbeeren

Zutaten für eine Kastenform

250 g weiche Butter
200 g brauner Zucker
90 g Mandeln gerieben
220 g Mehl
4 Eier
2 TL Backpulver
Prise Salz
Saft und Schale von 2 Zitronen
120 g Himbeeren, tiefgekühlt



Die weiche Butter und den Zucker mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer schaumig rühren.

Die Eier einzeln in den Teig einarbeiten - also das nächste Ei immer erst dazugeben, wenn der Teig wieder eine cremige Konsistenz hat.

Dann den Zitronensaft ebenso schlückchenweise dazu mischen.

Als nächstes die Zitronenzesten und die geriebenen Mandeln mit einem Kochlöffel oder einem Gummispatel einrühren.

Das Mehl, das Backpulver und das Salz vermischen und zu der Teigmasse sieben und ebenfalls mit dem Kochlöffel oder Gummispatel unterrühren.

Zuletzt noch die gefrorenen Himbeeren einrühren und die Masse in eine gebutterte und bemehlte Kastenform füllen.

Bei 180 Grad im vorgeheizten Backrohr etwa eine Stunde backen.

Auskühlen lassen, aus der Form stürzen und mit Staubzucker bestreuen.